



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
3 adet orta boy havuç
1 kahve fincanı zeytinyağı
4 su bardağı kaynar su
Mevsimine göre taze ya da kuru reyhan
Tuz
Pulbiber

Bukguru yıkayıp süzün. Rendelediğiniz havuçları zeytinyağında soteleyin. Sonra 4 su bardağı kaynar su ilave edin. Tuzu, biberi ve bulguru koyup, suyunu çekene kadar kaynatın. Pilav göz göz hale gelince, reyhanı katıp karıştırın ve demlenmeye bırakın.

[ML® Mor Havuçlu Pilav için tıklayın](#)

[ML® Mor Havuçlu Pilav Videosu](#)