



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ ADANA KEBAP BULGUR PİLAVI İLE

1 paket hindi adana kebab
4 porsiyon bulgur pilavı

Adanaları tavada veya fırında ısıtın. Mevsim sebzeler kullanarak bir bulgur pilavı hazırlayın. Taze yeşil salata yaprakları ile servis edin.