



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGAN OTLU BULGUR PİLAVI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 Adet sivribiber
- 10 Dal ısırgan otu
- 1 Adet domates rendesi
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 2 Su Bardağı et suyu
- 1 Su Bardağı pilavlık bulgur

Soğanı yemeklik doğrayın, ortaboy bir tencerede margarini eritin ve soğanları ekleyerek hafif kavurun, üzerine doğranmış sivribiberi ekleyin, biraz daha kavurduktan sonra rende domates ve salçayı ekleyin, iyice kavurun. Ayıklanmış ve iri doğranmış ısırgan otunu ekleyerek 1 dk. karıştırın 2 su bardağı suyu ve tuzu ekleyin, su kaynadıktan sonra 1 su bardağı bulguru ilave edin. Bulgur piştikten sonra ocağı kapatın, kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.