



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU FISTIKLI SEBZELİ BULGUR PİLAVI

80 gr margarin
1 çay bardağı piriç
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı keşkek (önceden kabartılmış)
1 adet kabak
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
3 adet domates (rendelenmiş)
1 adet havuç
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
1 avuç kaju fıstık
Yarım demet taze nane
3 yemek kaşığı kuş üzümü
Tuz
Karabiber

Önce geniş bir pilav tenceremize yağımızı koyalım
sırasıyla önce pirinci biraz kavuralım sonra bulgurumuzu sebzelerimizi ve kabartılmış keşkeğimizi ekleyip biraz kavuralım ve sonra suyunu koyalım biraz pişmeye bırakalım
suyu biraz çekilince yeşillik malzemelerimizi ekleyip kaju fıstıklarını koyup baharat ve tuzunu atıp demlendirelim
biraz soğuyunca servis yapabiliriz.