



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞARLI VE KEPEKLİ BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı kepekli bulgur
- 1 su bardağı az haşlanmış bezelye
- 7~8 dal ince kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 çay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tutam Tuz Karabiber
- 3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu

Yağı tencerede ısıtın. Yıkadığınız kepekli bulguru ekleyip 3-4 dakika orta ateşte soteleyin. Bezelye ile rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. 3 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu, tuz ve karabiberi ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Bulgur pişince kağıt havlu ile üzerini kapatıp ocağın altından alın ve 20 dakika dinlendirin. Pilavın üzerine kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerine kaşar peyniri serpip servis yapın.

