



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
4 adet kurutulmuş domates
250 gram kavurma
3 sivribiber
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım soğan

Doğranmış kavurmaları ve tereyağını 5 dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş yarımsoğanı, çok ince doğranmış kurutulmuş domatesi ve sivri biberi ilave edin. Bulguru ve ezilmiş sarımsağı da ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine 1,5 su bardağı sıcak su dökün, kapağını kapatıp suyunu çekmesini sağlayın. Baharatı ve isterseniz ince kıyılmış maydanozu ekleyip soğumadan servis yapın.