



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPÇI PİLAVI

2 kase pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı salça
Yarım paket margarin
1 tutam tuz
4 kase su

Tencereye margarin ve salça konur. Bir kaç dakika kavrulur. Sonra yıkanmış bulgur ilave edilir. Biraz daha çevrilir. Tuz ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır. 15 dakika sonra ateşten alınır. Yarım saat dinlendirildikten sonra alt-üst ederek servise sunulur.