



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KENGERLİ BULGUR PİLAVI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Su Bardağı pilavlık bulgur
3 Su Bardağı su
500 gr kenger

Kengerin kabuklarını soyup, yıkayın. İri parçalar halinde kesin. Suyu bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kaynayınca kengeri içine atıp kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Bulguru ilave edin ve suyunu çekince ocağın altını kapatın. Ayrı bir tavada margarini eritip kengerli bulgur pilavının üzerine gezdirin. 10 dakika demlendikten sonra sıcak olarak servis yapın.
