



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı kepekli pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı kaynar su

Yayvan bir tencereye tereyağını ve zeytinyağını koyun eriyince bulguru ilave edin.
1 dakika kavurun, tuzu ve suyu ekleyip, kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz oluncaya kadar pişmeye bırakın.
20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.