



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ TOK BULGUR PİLAVI

1 adet iri bulgur
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 adet taze soğan
1 çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı su

Kereviz soyulur ve rendelenir. Taze soğan ince ince kıyılır. Tencereye zeytinyağı konur. Rendelenmiş kereviz atılır, kuru gibi bir görünüm kazanana kadar kavrulur. Soğanlar atılır, bir kaç dakika sonra salça atılır. Yıkanmış bulgur ve tuz da katılır. Biraz kavurduktan sonra sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır. 10 dakika kadar pişirilir. Yarım saat bekletilir, karıştırılır ve sofraya getirilir.