



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
2 adet taze soğan
1 adet domates
10-15 dal dereotu
10-15 adet mantar
1 adet havuç
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

İri rendelenmiş havuç yağda 2-3 dakika çevrilir. Üzerine iri doğranmış taze soğan ve rende domates katılır. Domates salça gibi olunca bir kaç parçaya kesilmiş mantarlar atılır. Mantarlar sulanmaya başlayınca yıkanmış bulgur ilave edilir. Tuz ve sıcak su katılır. Kapak kapatılır. 10-13 dakika pişirilir. Ateşten alamadan hemen önce kıyılmış dereotu atılır, karıştırılır. Biraz dinlenince servise sunulur.

[ML® Tavuklu Kır Pilavı için tıklayın](#)
