



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KNORR TAVUK SUYU'NA BULGURLU ALİ PAŞA PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 3 yemek kaşığı Sana margarin
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- 1 adet havuç (haşlanmış, küp küp doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- ½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Çekilmiş karabiber

Tencerede Sana margarin kızdırıp içine doğranmış kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra renk alan soğanların içine yıkanmış bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. En son olarak içine Knorr Tavuk Suyu'nu, haşlanmış havuç ve bezelyeyi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kıyılmış dereotunu, kırmızı pul biberi, suyu ve çekilmiş karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp, ateşin altını kısın. Bulgurlar göz göz olana kadar hiç karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin. Pilavı 10 dakika demlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

---