



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY EKŞİLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMELER:

4 çorba kaşığı sumak (dövülmemiş)

4 su bardağı su

1 çorba kaşığı un

250 gr. kıyma

Yarım küçük paket margarin (65 gr.)

1 kuru soğan

1 çorba kaşığı biber salçası

2- 3 sivri biber

Tuz, karabiber

1 su bardağı ince bulgur

1 demet maydanoz

3- 4 taze soğan

YAPILIŞI:

1- 4 çorba kaşığı sumak, 4 bardak su ile iyice kaynatılır.

2- Bir kaşık un, yarım bardak su ile ezilip kaynamakta olan sumaklı suya katılır. Ateşten alınıp durulmaya bırakılır.

3- İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağ ile kavrulur. Biber salçası, tuz, karabiber konur.

4- Bu harca, durulmuş sumak suyu süzülerek ilave edilir. Kaynayınca bir bardak ince bulgur katılıp orta ateşte pişirilir.

5- Sulu olarak ateşten alınıp karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzerine ince doğranmış taze soğan ve maydanoz serpilir.

[ML® Mayhoş Pilav için tıklayın](#)