



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ BULGUR PİLAVI

500 gram bulgur
5 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 büyük soğan, ince kıyılmış
4 su bardağı et suyu (yoksa su)
1/2 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Bulguru iyice temizleyip yıkadıktan sonra bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 2) Tencereyi ateşe koyup yağ ve soğanını ilâve ediniz. Orta ateşte soğanları sararınca kadar karıştırarak kavurup bulguru da ilâve ederek 5 dakika daha karıştırarak kavurunuz.
- 3) Sonra suyunu, tuzunu ve köriyi ilâve edip bir kere kuvvetlice kaynatıp karıştırdıktan sonra ağır ateşte 10 dakika pişirip ateşten alınız 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapınız.