



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ PİLAV

2 su bardağı bulgur
15 adet kuru domates
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı nohut
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz, karabiber

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ilave edikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince az haşlanmış nohutları ve beklettiğiniz kuru domatesleri içine ekleyip 15 dakika daha pişirin. 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.