



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU MEYVELİ BULGUR PİLAVI

4-5 kişilik Gerekli Malzemeler:

Margarin (2 çorba kaşığı)

Soğan 1 adet ince doğranmış)

Bulgur 2 bardak ıslatılmış)

Kuru kayısı (100 gram)

Kuru incir (100 gram)

Ceviz içi (100 gram)

Kuru üzüm (100 gram)

Su (3 bardak sıcak)

tuz (1 tatlı kaşığı)

Bir tencereyi ocağın üzerine alın ve içine 2 çorba l kaşığı margarin koyarak eritin. 1 adet doğranmış önceden kabuğu soyulmuş ve ince ince doğranmış soğanı yağın üzerine atın ve soğanlar altın sarısı renk alana kadar kavurun.

Soğanların üzerine 2 bardak önceden ıslatılmış bulguru ekleyin. Üzerine sırasıyla 100 gram kuru kayısı, 100 gram kuru incir ve 100 gram ceviz içi ekleyin. Meyvelerden sonra 1 tatlı kaşığı tuzu da ekleyin ve bu şekilde tüm malzemeleri 1-2 dakika boyunca karıştırın.

Son olarak üzerine 3 bardak kaynar su ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başladığı andan itibaren altını kısın ve bu şekilde yaklaşık 10 dakika yani pilav suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pilavın kapağını kaldırın ve birkaç kez karıştırın. Pilavı servis tabaklarına alın ve sıcak olarak servis edin.

---