



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ FRİG PİLAVI (DÜDÜKLÜ)

3 ölçek frig bulguru
10 adet kuru erik
10 adet kuru kayısı
1 adet orta boy kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
4.5 ölçek su
Taze baharat

Frig bulgurunu yıkayıp suyunu süzün.

Kuru erik ve kayısıyı iri doğrayın.

Kuru soğanı ince kıyın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile bulguru, eriği, kayısıyı ve soğanı koyun.

Tereyağını ekleyin.

Pul biber, tuz, taze baharat ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Pilav butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak pilavın pişme süresini 12 dakikaya ayarlayacaktır.)

[ML® Kaklı Tatlı \(görsel\)](#)