



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURULU BULGUR PİLAVI

1 kase pilavlık bulgur
4 adet kuru biber
4 adet kuru domates
4 adet kuru patlıcan
1 adet kuru soğan
1,5 kase su
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru sebzeler yumuşayana kadar haşlanır ve ufak doğranır. İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur. Salça ve tuz katılır, bir kaç dakika sonra yıkanmış bulgur ilave edilir. Hemen sonra hazırlanan kuru sebzeler atılır, bir kaç tur çevrilir. Su katılır, kapak kapatılır. 10 dakika kadar pişirilir. Yarım saat dinlendirdikten sonra karıştırarak servise sunulur.