



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ SEBZELİ BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı sebze
- 2.5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Karabiber

Soğanı küp şeklinde doğrayıp sana yağında pembeleşinceye kadar kavurun. Bulguru iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra soğanlara ekleyin ve birkaç dakika kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Bulgur suyunu çekmeye başlayınca karabiber ve kurutulmuş sebzeleri ilave edip karıştırın ve kısık ateşte tamamen yumuşayınca kadar pişirin. Servis yapın.

