



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZUKULAKLI BULGUR PİLAVI

8 kaşık margarin
4 adet soğan
2 bardak pilavlık bulgur
500 gr kuzukulağı

Bulguru 4-5 su yıkayın ve süzün Soğanı pembeleşinceye kadar margarin ile soteleyin bulguru ekleyin ve 10 dakika daha soteleyin tuzunu ekleyin. 4-5 dakika demlendirdikten sonra kuzukulaklarını (acıkulakları) ilave edin karıştırın ve üzerini kevgir ile düzleştirin 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.
