



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg pilavlık bulgur  
250 gram kültür mantarı  
2 adet orta boy soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
veya margarin  
1 çorba kaşığı salça  
2-3 adet sivri biber  
2 adet orta boy domates  
3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su  
100 gram haşlanmış bezelye  
Tuz  
Karabiber

Ön hazırlık olarak bulguru ayıklayıp, birkaç su yıkadıktan sonra tel süzgece koyup suyunu iyice süzdürelim. 1 Mantarları ince uzun dilimler halinde kesip limonlu suda haşlayalım. Süzgece alıp suyunun süzülmesini sağlayalım. Soğanları küçük doğrayalım. Tereyağını eritip soğanları ilave edelim ve soğanlar hafifçe pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dakika daha kavuralım. 2 Ardından doğranmış sivri biberleri ve bulgurları ekleyerek 2-3 dakika daha bulgurlar şeffaflaşana dek kavuralım. Domatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayıp tencereye ilave edelim. 3 Birkaç dakika daha kavurup, kaynar haldeki tavuk suyunu, mantarları, haşlanmış bezelyeleri, tuzu ve karabiberi tencereye aktaralım. Karıştırıp tencerenin kapağını kapatalım. Ağır ateşte, bulgurlar suyunu çekip üzeri göz göz olana dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp 15 dakika demlendirelim. Servis yapalım.

