



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
15-20 adet mantar  
2 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve biber ince kıyılır, yağda kavrulur. Üzerine mantar katılır, 5-6 dakika daha çevrilir. Bulgur eklenir, 3-4 dakika kavrulur. Üzerine salça, tuz katılır. Sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.

[ML® Mantarlı Pilav için tıklayın](#)