



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur (yıkamış)  
10 adet mantar (kıyılmış)  
2 tablet Knorr Et Bulyon  
1 adet domates (küp küp doğranmış)  
4 adet taze soğan (kıyılmış)  
3 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında  
3 su bardağı su (600 ml)  
1/2 demet maydanoz (kıyılmış)  
Bir miktar çekilmiş karabiber

1. Yayvan bir tencerede Sana Tereyağ Tadında'yı eritip kızdırın. İçine kıyılmış mantarları ilave edip mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.
2. Mantarlar suyunu çekince içine yıkamış bulguru ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Ayrı bir kaseye 3 su bardağı suyu ve Knorr Et Bulyon tabletlerini ilave edip karıştırın.
4. Bulgurun içine kıyılmış taze soğanları, doğranmış domatesi, Knorr Et Bulyonlu suyu, çekilmiş karabiberi ve kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırdıktan sonra, kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak bulgurlar göz göz olana kadar 25-30 dakika pişirip demlendirin.

Demlenen mantarlı bulgur pilavını karıştırıp sıcak olarak servis edin.

