



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE MEYHANE PİLAVI

Yarım kg bulgur
Yarım demet maydanoz tuz
2 orba kaşığı yağ
2 orba kaşığı margarin
2 adet soğan
3 bardak et suyu veya su
2 adet domates

Bir tencereye sade yağ ve margarin koyun. Çok küçük kıyılmış soğan ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra ayıklanmış, yıkanmış, süzölmüş bulgur katılıp sekiz on dakika daha kavurun. Üzerine kabukları çıkmış ay gibi doğranmış domates, et suyu ve tuz koyup karıştırıp kapağını kapayın ve pişmeye bırakın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine kıyılmış maydonozu serpip dinlendirdikten sonra servis yapın.