



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIRLI BULGUR PİLAVI

2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 su bardağı başbaşı bulgur  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
½ su bardağı haşlanmış mısır  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 su bardağı su  
Servis Önerimiz:  
Kereviz  
Elma  
Havuç  
1 portakal suyu  
1 limon suyu  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Zeytinyağını tencereye koyun. Bulguru ve tuzu koyun birkaç dakika çevirin.

Tereyağını ekleyin. Kuş üzümünü ve mısırı ekleyin.

Suyunu ekleyip 15 dakika bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra kuru nane ile servis edebilirsiniz.

Kereviz ve elmayı ince ince doğrayalım, havucu rendeleyin. Malzemeleri bir kaseye aldıktan sonra üzerine portakal suyu, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra pilavın yanında servis edebilirsiniz.

