



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ İNCE BULGUR PİLAVI

- 2 bardak ince bulgur
- 2 kaşık salça
- 4 dal yeşil soğan
- 3 tane rendelenmiş domates
- 2 bardak et suyu
- 3 kaşık margarin
- 1 tane kuru soğan
- 1 kaşık tuz- karabiber
- 1 tutam kuru reyhan
- 2 kaşık nar ekşisi

Kuru soğanı doğrayıp 1 kaşık margarinle kavuralım içine salça ve tuz karabiber katalım bulguru ilave edip et suyunu döküp rendelenmiş domatesle pişirelim dinlenmeye alıp yeşil soğanı doğrayalım kuru reyhan ve nar ekşisini koyup kalan 2 kaşık sana margarinle karıştıralım elimizle sıkalım top top yapalım turşutla servis edelim.
