



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı bulgur
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 3 yemek kaşığı Sana margarin
- 1 su bardağı nohut (haşlanmış)
- 1 adet domates (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Tencerede Sana margarinini kızdırın. İçine kıyılmış soğanları ekleyin ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine yıkanmış bulguru ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nun ve doğranmış domatesleri ekleyip karıştırın. En son olarak içine, haşlanmış nohutu, kekiği, naneyi, kırmızı pul biberi, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.

