



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Et Bulyon
- 1 Su Bardağı Pişmiş Nohut
- 2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.
Soğanı küp küp doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun.
Kekiği ekleyip soğanla iyice karışana kadar karıştırın.
Nohutu ve kimyonu ilave edin.
2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip kırmızı pulbiberle beraber tencereye ilave edin.
Kaynayana kadar karıştırın.
Kaynadıktan sonra bulguru ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişirin.
10 dakika dinlendirin ve servis edin.

