



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı Bulgur
Yarım su bardağı haşlanmış Nohut
2 yemek kaşığı Margarin
3 su bardağı Su
2 yeşil Biber
2 Domates
Yarım tatlı kaşığı acı biber Salçası
1 Soğan
3 yeşil Soğan
Taze Nane
Kuru Nane
Karabiber
Tuz

Yapılışı:

Bir tencerede yağı eritin. Soğanı, biberi, yeşil soğanı ve kabukları alınmış domatesi ince doğrayarak beraberce kavurun. Acı biber salçasını da katın.
Yıkamış bulguru ilave edin ve karıştırın. Suyu ilave edin.
Nohudu, karabiberi, taze ve kuru naneyi, tuzu ilave edin. Beraberce karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte kaynamaya bırakın. Suyunu çekince ocağı kapatın.Üzerine kağıt havlu kapatarak dinlenmeye bırakın. Afiyet olsun.

www.nefissofra.com