



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı bulgur
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
- Bir miktar karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin
- 2 adet çarliston biber (harcı için)
- 2 su bardağı haşlanmış nohut (harcı için)
- 2 adet sivri biber (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (harcı için)
- ½ su bardağı ceviz (harcı için)
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (harcı için)
- Bir tutam kıyılmış maydanoz (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede sıvı margarini kızdırın, daha önceden ayıklayıp yıkadığınız pilavlık bulgurları da içine ekleyip kavurun.
2. En son olarak içine Knorr Toz Et Bulyon'u, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, suyu, karabiberi ekleyip kısık ateşte bulgurlar göz göz oluncaya kadar pişirin.
3. Bulgur pilavı pişerken yayvan bir tavada sıvı margarini kızdırıp doğranmış çarliston biberi ve sivri biberi kavurun.
4. En son olarak içine haşlanmış nohutları, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, çekilmiş cevizleri, kırmızı pul biberi ekleyip 5 dakika kavurup ateşten alın.
5. Demlenen bulgur pilavının yarısını, sıcak su ile ıslattığınız servis kabına koyun.
6. Arasına nohutlu harcı dökün, kalan bulgur pilavını da üstüne koyup kaşığın sırtı ile hafifçe bastırın. Bulgur pilavını servis tabağına ters çevirip üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın.