



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

1 adet soğan
3 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı su
2 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet sivri biber
3 adet domates
1 su bardağı haşlanmış nohut
400 gr tavuk göğüs eti
Tuz, karabiber, pul biber

Kıyılmış soğanı tereyağında kavurun. Sivri biberi kıyıp üzerine ilave edin ve kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru da koyup beş dakika daha kavurun. Domatesi, tavuk suyunu, suyu ve baharatları ekleyin. 20 dakika pişirin. Demlenirken üzerine didiklenmiş tavukları koyun.