



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU BULGUR PİLAVI (YOZGAT)

Bulgur 3 su bardağı  
Nohut (haşlanmış) 1/2 su bardağı  
Kuru soğan 1 küçük boy  
Havuç 1 küçük boy  
Domates 1 orta boy  
Margarin 100 gr.  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Su ve et suyu 4 su bardağı

Domates, havuç ve soğan rendelenir.  
Margarin bir tencerede eritilir.  
Tencereye sebzeler alınır hafif pembeleşene dek kavrulur.  
Üzerine su ve et suyu ilave edilir. Nohutlarda ilave edilir.  
10 dakika kadar kaynatılır. Bulgur ilave edilir.  
Orta ateşte kapağı kapak olarak bulgur suyunu çekene dek pişirilir.  
Küçük bir tavada tereyağı kızdırılır ve pilavın üzerine gezdirilip servis yapılır.