



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLETLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Bulgur yıkanır, suyu süzülür, 1 çorba kaşığı tereyağında 3 dakika kavrulduktan sonra tuz, karabiber ve su katılır. Kapak kapatılır, 12-15 dakika pişirilir. Yumurtalar kırılır, çırpılır. Tavaya tereyağı konur, eriyince çırpılmış yumurta dökülür. Katılaşıp kadar pişirilir. Sonra kaşığın ucuyla parçalara ayrılır. Pişen pilava eklenir ve karıştırılır.