



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
2 adet kırmızıbiber
1 demet maydanoz
6 dal fesleğen
Yarım demet taze soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, nane
2,5 su bardağı su

Tencereye yağı koyup üzerine rendelenmiş soğanı, küp doğranmış kırmızı biberi 3 dakika kadar kavurun. Üzerine bulguru da ekleyip hepsini beraber 5 dakika kavurun. Baharatları bulgurun üzerine ekleyip sıcak suyunu dökün. 20 dakika orta ateşte pişirin. Pilav pişerken tüm yeşillikleri kıyıp içine ekleyin.

