



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BULGUR PİLAVI

1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kasesi bulgur
1 tepelime yemek kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
2 dal yeşil soğan
1 tutam dereotu
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

İlk önce soğanı küp küp doğrayıp, sarımsakları ezip ya da ince rendeden geçirip kavurun. Sonrasında salçayı da ekleyip ocağın altı kısık şekilde biraz daha karıştırmaya devam edin. Bulgurunuzu ekleyip son 1 dakika daha kavurun.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayan dek pişirin.

Altını kapayınca ince doğradığınız yeşillikleri de ekleyin. Yeşillikleri önceden eklemeniz, tatlarını ve rengini kaybetmesine neden olur, bu nedenle altını kapattıktan sonra eklemelisiniz.

Tuz karabiberi de ekleyip, kapağını kapatıp dinlenmesini bekleyin.

Dilerseniz tavuk eti, mantar ya da kırmızı et ile lezzetli bir sunum hazırlayabilirsiniz.

