



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI VE LOR PEYNİRLİ BULGUR PİLAVI

2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
1 Yemek Kaşığı Knorr Acisso
2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
2 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
3 Su Bardağı Şalgam Suyu
1 Kase Pancar Turşusu
1 Adet Soğan
3 Diş Sarımsak
1 Çay Bardağı Doğranmış Maydanoz
200 g Taze Lor Peyniri

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

İnce ince doğradığınız soğanı ve sarımsağı yağda soteleyin.

Pancar turşularını küp küp doğrayın.

Sotelediğiniz soğan ve sarımsağa pancarları ekleyip hafifçe kızarmasını sağlayın.

Ayrı bir tencerede 3 bardak şalgam suyuna Acisso'yu ekleyin ve kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra 2 adet Knorr

Tavuk Bulyon'u ilave edip iyice karıştırın.

Bulguru ve bulyonlu şalgam suyunu pilav tencerenize ekleyin ve tencerenin altını kısıp kapağını kapatın.

Kısık ateşte 15 dakika pişirdiğiniz pilavı 10 dakika dinlendirip lor peyniri ve doğranmış maydanoz ile servis edin.

