



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAPİ PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 det kuru soğan
2 adet patates
1 ay bardağı sıvıyağ
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince ince kıyılır. Patatesler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ateşe oturtulur, soğan ve tuz konur. Soğan yumuşayana kadar kavrulur. Patatesler eklenir, 10 dakika kadar kavrulur. Yıkanmış bulgur ilave edilir. Alt-üst edilir ve su katılır. Kapak kapatılır, kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 10 dakika pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat dinlendirilir. Karıştırılır ve servise sunulur.