



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
10-15 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
7-8 dilim kıyılmış pastırma
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı soya sosu
Tuz, karabiber
3 su bardağı su
Üzerine:
Yarım çay bardağı ceviz
1 adet küçük boy nar

Kabukları soyulmuş arpacık soğanları tereyağında kavurun.
Salça ve pastırmayı ilave edip kavurmaya devam edin.
Bulgur, limon suyu, kimyon, soya sosu, tuz ve karabiber ilave edip bütün malzemeyi karıştırın.
Suyunu ekleyin ve kısık ateşte pişirin.
10 dakika demlendikten sonra servis tabağına alın.
Ceviz ve nar ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

