



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
250 gr pastırma
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı tencereye konur. Üstüne ince kıyılmış soğan atılır, kavrulur. Sonra salça eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra yıkanmış, süzölmüş bulgur eklenir. Biraz kavurduktan sonra parçalara ayrılmış pastırma ve tuz ilave edilir. Su konur. Kapaklı olarak suyu çekene kadar pişirilir. 15 dakika dinlenince servis yapılır.