



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BEZELYELİ BULGUR PİLAVI

1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
2 patates
2 domates
2 su bardağı bulgur
1 su bardağı bezelye
3,5 su bardağı su
Tuz, karabiber

Rendelenmiş soğanı tereyağında beş dakika kadar kavurun. Doğranmış sivri biberi, küp küp kesilmiş patatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Rendelediğiniz domatesi ve bulguru da ilave edin, pilavın suyunu verin. Suyunu biraz çekince bezelyeleri katıp, 20 dakika pişmeye bırakın. Biraz demlendirip sıcak sıcak servis yapın.