



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BULGURLU ÇİNGENE PİLAVI

4-5 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Pirinç (1 su bardağı)

Bulgur (1 su bardağı)

Tereyağı (2 çorba kaşığı)

Su (2.5 su bardağı)

Tuz

Karabiber

Tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyun ve yanmamasına dikkat ederek kızdırın.

Çukur bir kaba 1 su bardağı pirinç ve 1 su bardağı bulguru koyun, iyice yıkayın ve süzün.

Yağ kızınca yıkadığınız bulgur ve pirinci tencereye ilave edin. Üzerine tuz ve karabiberi serpin ve karıştırarak kavurun.

1-2 dakika kavurduğunuz bulgur ve pirincin üzerine 2.5 su bardağı kaynamış sıcak suyu dökün ve kısık ateşte

8-10 dakika suyunu çekene kadar kaynamaya.

Pişmesi biten pilavınızı 15-20 dakika dinlenmeye bırakın ve ılık olarak servis yapın.