



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BÖRÜLCELİ BULGUR PİLAVI

1 Paket Duru Pratik Börülce
2 su bardağı Duru Başbaşı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
2 tutam tuz

Tencereye yağı koyun.

Üzerine bulguru ve tuzu ilave ederek 1-2 dakika karıştırın.

Suyunu ilave edin.

Duru Pratik Haşlanmış Börülceleri de ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatıp, 20 dakika kısık ateşte bulgurlar suyunu çekinceye kadar pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

