



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK FASULYELİ BULGUR PİLAVI

1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Fasulye
6 su bardağı su
3 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
2 tutam Tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
İsteğe bağlı karabiber

Yağı tencereye koyun, eridikten sonra bulguru koyun, tuzunu ekleyip karıştırın.
Duru Pratik Haşlanmış Fasulyeleri ve suyu ekleyin.
Bulgurlar suyunu çekinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.
10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

