



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PRATİK FİRİKLİ BULGUR PİLAVI

Duru Dual Firikli Bulgur  
4 su bardağı kaynar su  
1 yemek kaşığı Tereyağı  
2 yemek kaşığı Zeytinyağı  
Tuz

4 su bardağı suyu kaynatın.  
Yayvan bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı tereyağını koyun.  
Eriyince Duru Dural Firikli Bulgur paketinin tamamını tencereye boşaltın ve 1 dakika kavurun.  
Üzerinde 4 su bardağı kaynar suyu ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyin.  
20 dakika orta-kısık ateşte bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin.  
15 dakika dinlendirin ve servis edin.

