



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK NOHUTLU BULGUR PİLAVI

3 su bardağı Duru Başbaşı bulgur
1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
6 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam Tuz,
Arzuya göre kırmızıbiber

Yağı tencereye koyun.

Eridikten sonra bulguru ilave edin, tuzu da ekleyip 1-2 dakika karıştırın.

Suyunu ilave edin ve 1 Duru Pratik Haşlanmış Nohut paketini de ekleyip tencerenin kapağını kapatıp, bulgurlar suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

