



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## RAHİYALİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur  
3 diş sarımsak  
5-10 yaprak taze nane  
5-10 dal dereotu  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
4 su bardağı su

Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca yıkanmış bulgur ve ince kıyılmış sarımsak atılır. 2-3 dakika orta ateşte çevrilir. Sonra su, tuz karabiber eklenir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, kıyılmış dereotu, nane, kimyon ve karabiber eklenir. Tekrar kapak kapatılır. 8-10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.