



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REYHANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 demet reyhan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz karabiber, nane
Yarım demet taze reyhan

Öncelikle tencerede soğanları tereyağında 5 dakika kavurun. Uzun şeritler halinde kesilmiş biberleri, domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu tuzunu ekleyip kapağını kapatıp 30 dakika kadar pişirin. İsteyen içine kıyılmış dereotu ve bol taze reyhan ekleyebilir. 5 dakika daha pişirip 10 dakika demlendirin. Servis yaparken kâselere koyup servis tabağına ters çevirin. Sıcak ikram edin.

