



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı kalın bulgur
4 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet çarliston biber
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı kuru reyhan

Soğanı, çarliston biberi ince kıyın. Sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesi doğrayıp ilave edin. Kavrulunca bulguru katın. 1-2 dakika kavurun. Nohutu akşamdan ıslatıp, haşlayıp süzün. Bulgura nohutları ilave edin. Et suyu, karabiber, tuz ekleyip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Demlenmeye bırakın. Tereyağını tavada kızdırıp, üzerine dökün. Reyhan katıp karıştırın. Sıcak servis yapın.

