



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz

Yağı tencerede eritin, içine bulguru atıp karıştırın, hemen suyunu verin ve pilavı 20 dakika kadar pişmeye bırakın.

