



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE BULGUR PİLAVI

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı başbaşı bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz

Servis Önerimiz:

Yoğurt
Salatalık
Nane

Yayvan bir tencereye zeytinyağını koyun, bulguru ilave edin.

1 dakika kavurun ve tereyağını ilave edin.

Tuzu ve suyu ekleyin.

Kısık ateşte 15 dakika bulgurları göz göz oluncaya kadar pişmeye bırakın.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Salatalık ve naneyi ince ince doğrayıp ve yoğurtla karıştırarak pilavınızın yanında servis edebilirsiniz.

