



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz

Tereyağı ve zeytinyağını pilav tenceresine koyup kızdırın.
Soğanı yemeklik doğrayıp pilav tenceresinin içine ekleyin.
Soğanlar yumuşayana kadar kavurun.
Ardından bulguru da tencereye ekleyin.
3 dakika daha kavurmaya devam edin.
Tuzunu ve sıcak suyu ekleyip güzelce karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın.
Pilavı orta ateşte kaynamaya bırakın.
Tencere kaynadıktan sonra altını biraz kısıp pişmeye bırakın.
Pilav piştikten sonra ocağın altını kapatın.
Tenceredeki pilavı karıştırıp kapağını tekrar kapatın.
Pilavı en az 10 dakika dinlenmeye bırakın.
Pilavı dinlendikten sonra hemen servis edebilirsiniz.

