



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE BULGUR PİLAVI

3 su bardağı pilavlık bulgur
7 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı

Önce tencereye sıvı yağımızı koyalım ocağın altını yakalım yağın üzerine bulgurumuzu koyalım 1 dakika kadar kavuralım.

Kavrulunca üzerine sıcak su ilave edelim tuzunu da atalım kaynasın.

Kaynayınca altını kısalım yaklaşık 25 dakika ya da 30 dakika arası pişer pişince 10 dakika kadar dinlensin.

Başka bir tavada tereyağımızı eritemiz.

Eriyen tereyağını dinlenmiş pilava dökelim kaşık ile karıştıralım tane tane olacaktır.

Bulgur piştikten sonra tereyağı ile yağlarsanız tadı çok lezzetli olur.

