



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE BULGUR PİLAVI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak bulgur
1,5 bardak kaynar su
1 küçük doğranmış soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı mısırözü yağı
Yeterince tuz ve karabiber

Tereyağını eritin, mısırözü yağını ve çintilmiş soğanı ekleyin, soğanlar pembeleşene kadar beraber pişirip tuz ve suyunu koyun ve üzerini kapatın. Önce orta ateşte 10 dakika ve sonra çok kısık ateşte bir 10 dakika daha pişirin. Altını kapatıp ikiye katlanmış kağıt havluyu yemeğin üzerine koyup kapağı kapatın. Servis yapmadan önce 15 dakika dinlendirin. Servis tabağına almadan önce mutlaka çatala yavaşça karıştırın.