



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKALI BULGUR PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 3 Su Bardağı Domates Suyu
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Kızartma Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Knorr Acisso
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Adet Kıpı Kırmızı Biber
- 2 Adet Patlıcan
- 2 Adet Kabak
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kırmızı Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Maydanoz
- 2 Yemek Kaşığı Dereotu

2 tablet Knorr Bulyon'u, domates suyunu, şekeri, Knorr Acisso'yu ve sarımsağı derin bir sos kabında el blenderi yardımı ile iyice karıştırın.

Tencereye koyduğunuz kızartma yağı ısınınca sırasıyla küp küp doğradığınız patatesleri, sonra patlıcanları, soğanı, biberi ve kabağı kızartın.

Birazını sonrasında pilavınızın üzerini süslemek için kenara ayırın.

Farklı bir tencereye sıvı Becel ile beraber bulyonlu domates suyunu ekleyin ve kaynayana kadar pişirin

Bulguru kaynamakta olan bulyonlu domates suyuna ilave edin ve tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Ateşi kapatıp 10 dakika dinlendirin.

Maydanoz ve dereotunu ince ince doğrayın.

Servis tabağına aldığınız pilavın üzerine domates sosu ile karıştırdığınız kızarmış sebzeleri ilave edin ve ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ile servis edin.

