



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı bulgur
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 kuru soğan
Tuz
Karabiber
Kekik

Bir yanda suyu kaynatmaya başlayın. Sıvı yağı tavada kızdırıp içine yemeklik doğradığınız soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşip yumuşayınca salçayı ilave edip onu da kokusu çıkana kadar kavurun. Salça da kavrulunca kaynamış suyu tencereye ilave edip kaynatmaya devam edin. Yıkadığınız bulgurları da tencereye ekleyin. Tuzunu ilave edin ve karıştırın. Kapağını kapatıp altını kısarak pişmeye bırakın. Suyunu çekince arzuya göre karabiber ve kekik ekleyip pilavınızı kısa bir süre demlenmeye bırakın. Pilavınız hazır. Yoğurt ve turşuyla servis edebilirsiniz.

