



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI BULGUR PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 su bardağı köftelik ince bulgur
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı
- 1 adet orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 4 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu (isteğe bağlı)

Tencereye sıvı yağ veya tereyağı alınır ve orta ateşte ısıtılır. İsteğe bağlı olarak doğranmış soğan eklenip pembeleşene kadar kavrulur. Domates ve biber salçası eklenip birkaç dakika daha kavrulur. İnce bulgur eklenir ve salçalı karışım ile bulgur kısık ateşte kavrulur. Bulgurların renk alması önemli. Tuz ve pul biberi eklenip karıştırılır. Sıcak su veya tavuk suyu ilave edilir. Karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Pilavın altı kapatılır ve üzerine temiz bir bez veya kağıt havlu koyarak demlemeye bırakılır. Demlendikten sonra karıştırarak servis yapılır.

