



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI ETLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 kaşık salça
3 kaşık tereyağı
250 gram et.
Tuz
Karabiber

Bir kap içinde bir kaşık yağda ince kesilmiş soğan kızartılır. Küçük küçük kuşbaşı doğranmış kemiksiz etler, ile birlikte kavrulur. Domates salçası ilave edilir. Orta ateşte pişirilir. Bulgur pişecek dörd bardaklık kaynamış etli suya bulgur salınır. Hafif ateşle pişirilir. Suyunu çektikten sonra üzerine 2 kaşık yağ kızdırılır. Bir kenara çekilir, yarım saat sonra karıştırılıp servis yapılır.