



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI BULGUR PİLAVI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

2 su bardağı pilavlık iri bulgur  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı kadar tereyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 sivri biber  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 büyük kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 küçük patates  
1 et bulyon  
3 su bardağı kaynar su  
Tuz

Soğanları yemeklik doğrayın, sarımsakları ince kıyın. Tereyağı ve sıvıyağı tencereye alıp, soğanları ve sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçaları ekleyin bir iki kez çevirin, patatesleri küçük küp şeklinde doğrayın, biberi ince kıyın ilave edin. Bulgurları yıkayıp ekleyin, bulyonu ve arzu ettiğiniz kadar tuzu da ekleyip hepsini 5 dakika kadar karıştırarak kavurun. Son olarak kaynamış suyu ekleyin ve orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp tahta kaşıkla pilavı karıştırın ve kapağını kapatıp temiz bir bez ile örterek 15 dakika kadar dinlendirin. Dilerseniz acı pul biber de ekleyebilirsiniz.

