



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SARIMSAKLI PİLAV

malzemeler

2,5 su bardağı bulgur

2 çorba kaşığı tereyağı

4 diş sarımsak iri doğranmış

1 çorba kaşığı salça

3 su bardağı kaynar su

1 demet taze sarımsak ince doğranmış

2 adet yeşil biber

tuz, kırmızı pul biber isteğe göre az veya çok

yapılışı

Tencereye yağı koyup sarımsak ve yeşil biberi ilave edin. Orta ateşte karıştırarak 1-2 dakika soteleyin.

Salçayı katın karıştırarak 1-2 dakika daha soteleyin. Diğer malzemeleride ekleyip kaynar suyu ekleyin.

Kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.