



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı bulgur
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Tavaya yağ konur, kızdırılır. Üzerine yıkanmış bulgur konur, 2-3 dakika çevrilir. Sonra ince doğranmış sarımsak ve tuz katılır, birkaç dakika daha kavrulur. En son su eklenir. Kaynama noktasına gelene kadar hızlı ateşte pişirilir. Ocak kısılır, 8 dakika daha pişirilir. 20 dakika dinlendirildikten sonra servise sunulur.
