



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR PİLÂVİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
3 biber
3 domates (kabukları soyulmuş)
Yarım kaşık domates salçası
300 g iri bulgur
Tuz

Soğan ve biberi yağda iyice kavurunca içine domatesler atılır. Daha sonra yarım kaşık domates salçası, tuz ve bulgur ilâve edilir. Bu karışım yağda beş dakika kadar çevrilir, üstünü örtecek kadar da su koyulup pişmesi beklenir.