



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR PİLAVI (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil biber, domates ince doğranıp ya da kavrulur. Bir miktar salça, soyulmuş, kara kara doğranmış bir patates ve patlıcan ilave edilip kavrulur. 1 ölçü bulgur ilave edilip bir dakika kadar karıştırılarak kavrulur. 2 ölçü et suyu, tuz ilave edilip pişirilir. Ateş kapatılıp 5-10 dakika dinlenince servis yapılır. Arzuya göre biraz sulu pişirilip yufka ekmeğin üzerine dökülerek yenilir.

[ML® Sebzeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)