



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

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

2 su bardağı bulgur  
1 soğan  
1 patlıcan  
1 kabak  
3 domates  
1 patates  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Nane

Tencereye bütün malzemeleri soyup küp küp doğrayıp kavurun. Üzerine bir bardak su ekleyerek kapağını kapatıp on dakika yumuşamasını bekleyin. Daha sonra bulgurları yıkayıp üzerine dökün. Karıştırıp göz kararı su ekleyin. Çok su eklemeyin. 15 dakika pişirip kapatıp dinlenmesini bekleyin. Pratik sebze bulgur pilavımız servise hazır.

