



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

1 adet kabak
2 dal pırasa
1 adet havuç
2 su bardağı bulgur
Sıvı yağ
Sıcak su
Tuz
Pul biber

Kabak ve havuçları küp küp, pırasaları ise ince ince doğrayın.
Sıvı yağı tencereye alıp önce pırasaları, sonra havuçları son olarak da kabakları ekleyip kavurun.
Bulgurları yıkayıp tencereye ilave edin.
4 bardak sıcak suyu da ekleyip kapağını kapatın.
Bulgur suyu çektikten sonra 10 dakika kadar dinlendirip servis edebilirsiniz.

