



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 orta boy soğan
- 3 biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 kupa biber
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı su (kaynar)

Pilav tenceresine yağı alın ve eritin. Eriyen yağın içerisine yemeklik doğranan soğanları ekleyin ve rengi değişene kadar kavurun. Soğanların üzerine küp küp doğranan biberleri ve kupa biberi ekliyoruz. Kavurmaya devam ediyoruz.

Kavrulunca üzerine salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar yine kavuruyoruz. Üzerine bulgurları ekleyip iyice karıştırıyoruz. Üzerine kaynar suyu ekleyip tuzu ilave edip kapağını kapatıyoruz. Bulgurlar şişip suyu çekince altını kapatıyoruz.

