



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet patates
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2,5 su bardağı su
Zeytinyağı

İlk olarak soğan ve biberleri ince ince doğrayın.
Patates ve domatesi de soyup küçük küpler halinde doğrayın.
Soğanı tencereye alın ve zeytinyağında kavurun.
Daha sonra biber ve patatesleri de ilave edin. Sebzeleri kavurduktan sonra salça ve domatesi de ekleyip güzelce karıştırın. Domatesler yumuşayana kadar pişirin.
Ardından yıkanmış bulguru tencereye ekleyin ve güzelce karıştırın.
Son olarak sıcak su ve tuzu da ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

