



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
1 küçük patlıcan
2 su bardağı kemik suyu
1 su bardağı bulgur
1 adet arpacık soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kaş tel dereotu
Karabiber
Pul biber
Nane

Bir tencerenin içine tereyağını koyun.
Tereyağı erirken arpacık soğanı halka halka kesin içine atın.
Sarımsağı rendeleyin.
Sırayla biberleri patlıcanı ve domatesi küp küp kesin atın.
Tencerenin ağzını 5 -7 dakika kapatın.
Sonra bulguru ilave edip baharatları koyun.
En son kemik suyunu ilave edip karıştırın.
Orta ateşte 15 dakika pişirin.
Sonra ocaktan alıp servis edin.

