



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet yeşil biber
1 adet kıyılmış biber
4-5 adet mantar
1 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kimyon
Nane
3 su bardağı sıcak su

Öncelikle pilav tenceresinde zeytinyağı ile soğan ve sarımsağı kavurun. Salçayı ve rendelenmiş domatesi ekleyin, kavurmaya devam edin. İnce ince doğranmış biberleri ekleyin. Bulguru ve sıcak suyu ekleyerek önce harlı ateşte kaynayınca ocağın altını kısın. Suyunu tam çekmeden tereyağında sotelenmiş mantarları ekleyip, pişirmeye devam edin. Son olarak tuzu baharatları ilave edip, karıştırın. İyice suyunu çekince ocağın alanı kapatıp, demlenmeye bırakın.

