



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Baş soğan
1 Adet havuç
2 Su Bardağı pilavlık bulgur
4 Adet yeşil biber
2 Yemek Kaşığı salça
4 Su Bardağı su
2 Adet Domates

SEBZELERİN HEPSİNİ KÜP KÜP DOĞRUYORUZ.SANA YAĞINI TENCEREYE KOYUP ERİTTİKTEN SONRA ÜZERİNE SOĞAN, BİBER VE HAVUÇU KOYUP Bİ GÜZEL HEPSİNİ KAVURUYORUZ DAHA SONRA DOMATESİ EKLEYİP TEKRARDAN DOMATESLER ERİYENE KADAR KARIŞTIRIP SALÇAYI VE TUZU EKLEYİP 2 SEFER ÇEVİRDİKTEN SONRA BULGURU EKLEYORUZ. SONRA SUYUNUDA VERDİKTEN SONRA BULGURUN SUYUNU ÇEKTİRENE KADAR PIŞIYORUZ. BİRAZ DEMLEMESİNE BIRAKIP SONRASINDA AFİYETLE YİYORUZ.