



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

Özlem Osoy

- 1 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Patlıcan
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Havuç
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Pulbiber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı

Küp küp doğradığımız soğan, kabak, patlıcan ve patateslere rendelenmiş havuç ve sarımsak ekleyip zeytinyağında renkleri dönene kadar kavuralım. Salça ve baharatımızı ekleyip birkaç dakika daha kavuralım. Rendelenmiş domates, bulgur ve üzerini örtecek kadar suyumuzu da ekleyip, suyunu çekene kadar orta ateşte pişirelim.