



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
3 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3.5 su bardağı su
Tuz, karabiber

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ve rendelenmiş domatesi de ilave edikten sonra karıştırın ve pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 25 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince isterseniz içine haşlanmış nohutları içine ekleyip 10 dakika daha pişirin. Çok lezzetli bir bulgur pilavı oluyor bence. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "hararet" tarafından gönderildi. 07.07.2020