



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 bardak bulgur  
1 kaşık biber salçası  
1 adet havuç  
1 adet büyük soğan  
1 adet küçük patlıcan  
2 kaşık tereyağı  
2.5 su bardağı su  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Fesleğen  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Soğan yarım halkalar şeklinde dilimlenir. Sebzeler küçük küçük doğranır. Soğan ve sebzeler tereyağında kavurulur. Yıkamış bulgur ilave edilip 3-4 dakika karıştırarak kavurulur. Karışımın üzerine varsa et suyu eklenir. Baharatlar ilave edilip suyu çekilinceye kadar kısık ateşte pişirilir. 10 dakika demlendirip kıyılmış maydanoz ile birlikte servis yapılır.

