



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sivri biber
1 adet soğan
2 adet domates
1 adet patlıcan
1 adet kabak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, nane

Tencerede tereyağını eritip doğranmış soğanı kavurun. Bulguru ilave edip birkaç dakika daha kavurun. 2,5 bardak sıcak su ekleyerek birkaç taşım kaynatın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene dek pişirin. Ayrı bir tavada irice doğranmış sebzeleri zeytinyağıyla sote edin. Pilav demlendikten sonra, sote edilmiş sebzeleri ekleyin. 10 dakika belettikten sonra servis yapın.