



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

1 kase bulgur
1 patlıcan
2 kabak
2 biber
1 domates
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
et suyu

Tencerenize tereyağını alın.Üzerine incecik kıyılmış patlıcanı,kabağı,biberi,soğanı alın. Şöyle bir çevirip üzerine bulguru ve salçayı ekleyin. Daha sonra yine doğranmış domatesleri de ekleyip bir iki dakika çevirin. En son güveçte kullandığınız etin haşlama suyundan üzerine dökün ve tuzunu,karabiberini ekleyip kapağını kapatın. Pişip demlendikten sonra sıcak servis yapın. Güvecin yanında da servis edebilirsiniz.