



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUKLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
2 adet domates
4 adet yeşil biber
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet patates
1 adet patlıcan
1 su bardağı haşlanmış tavuk eti
2 yemek kaşığı margarin
1 er tutam kuru nane, pul biber tuz
Yeterince su

Kuru soğanları küp küp doğruyoruz.

Margarinde hafif kavuruyoruz. Küçük küçük kestiğimiz biberlerimizi de ilave edip kavurmaya devam ediyoruz.

Kabuğunu soyup küçük küçük doğradığımız domates, patates ve patlıcanları da ilave ediyoruz.

Bulgurumuzu tavuğumuzu da ilave edip karıştırıyoruz.

Üzerini biraz geçecek kadar da su ilave edip tuzunu ve baharatını da koyuyoruz.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte kapağını kapatıp pişiriyoruz.

