



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
2 su bardağı haşlanmış nohut  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3,5 su bardağı sıcak su  
1 çay bardağı tel şehriye  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber

Öncelikle tereyağı ve zeytinyağını tencereye koyup eritin. Üzerine de şehriyeleri ekleyip ktır oluncaya kadar kavurun. Şehriyelerin rengi dönmeye başlayınca üzerine bulguru koyun. Kavurmaya devam edin. Suyunu ve nohutları koyun, 30 dakika kadar pişmeye bırakın.

