



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

1 bardak tel şehriye
250 gr tereyağı (ben tereyağı biraz azaltıp, sıvı yağ ekliyorum)
2 bardak pilavlık bulgur

Tel şehriye yağ ile çok kavrulacak, rengi koyuca olacak.
Bulgur ilave edilip kavrulmaya devam edilecek. 4 bardak su ilave edilip, pişmeye bırakılacak.
Servis ederken turşuyu unutmayın. (yağ ne kadar fazla ise lezzette o kadar fazla)

[ML® Tavuklu Şehriye Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 25.07.2013