



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı Duru Şehriyeli Pilavlık Bulgur
1 Yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 su bardağı kaynar su
Tuz

Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve tereyağı koyun.

Eriyince, Duru Şehriyeli Pilavlık Bulgur'u ilave edin.

Ardından tuzu ve kaynar suyu ekleyerek, kısık ateşte 15 dakika, bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın. Bulgur pilavını 15 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

