



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 tablet Knorr Tavuk Bulyon
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
5 su bardağı tel şehriye
3 su bardağı su (500 ml)
Bir miktar karabiber (çekilmiş)
3 adet arpacık soğan (üzeri için)
Bir miktar taze dereotu yaprakları (üzeri için)
4 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı

1. Tencerede yağı kızdırıp içine tel şehriyeleri ilave ederek şehriyeler renk alana kadar kavurun.
2. İçine kepeği gidene kadar soğuk su ile yıkadığınız bulgurları ekleyip 5 dakika sote edin.
3. Daha sonra karışıma 2 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon'u, suyu, haşlanmış nohutu, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kekiği, kırmızı pul biberi, çekilmiş karabiberi ekleyip karıştırın.
4. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirip demlendirin.
5. Pilavı servis tabağına alıp ızgara yaptığınız yarım arpacık soğanlar ve taze dereotu yaprakları ile süsleyip servis edin.

[ML® Sarımsaklı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)