



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SEBZELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı (350 gr) bulgur
1 çay bardağı (75 ml) sıvı yağ
½ su bardağı tel şehriye
1 paket Knorr Sebzeli Pilav Harcı
3 su bardağı (600 ml) sıcak su

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp şehriyeleri kavurun.
2. Daha sonra içine pilavlık bulguru, Knorr Sebzeli Pilav Harcı'nı ve sıcak suyu koyup karıştırın.
3. Kısık ateşte pişirip demlendirdikten sonra servis edin.

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