



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEMİZLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 demet semiz otu
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
3.5 su bardağı su
6 çorba kaşığı sıvıyağ

Semizotu iri doğranır. Tencereye yağ bırakılır, bulgur, salça ve semiz otu aynı anda atılır. Bir kaç dakika çevrilir, tuz ve su katılır. Kapak kapatılır. Orta ateşte 10 dakika pişirilir.
