



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİMİT PİLAVI (MALATYA)

2 su bardağı ince bulgur (simit)

1 tane kuru soğan

1 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı biber salçası

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı tuz

Soğanları ince yemeklik doğrayıp tereyağında kavuralım .Soğanlar ölünce içine salçaları koyup bir kaç saniye daha kavurup simit bulguru ekleyelim. Tuzunu koyup 1,5 su bardağı kaynar su döküp pişirelim. Bekletmeden servis yapalım.
