



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİYAH FASULYELİ MISIRLI BULGUR PİLAVI

125 gr tereyağı  
1 su bardağı haşlanmış siyah fasulye  
1 su bardağı süt mısır  
1 su bardağı bulgur  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı et suyu  
1 çay kaşığı karabiber  
3 diş sarımsak  
1 adet soğan

Pilav tenceresinde tereyağını eritip doğradığımız soğan ve sarımsakları kavurup bulgur, süt mısır, siyah fasulye ve tuzunu, karabiberini de ekleyip 2 dakika kavrulur.

Üzerine et suyunu ilave edip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir, dinlendirip servis yapılır.