



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYEZ BULGUR PİLAVI

Fatih Belediyesi

1 su bardağı siyez bulguru
2 su bardağı sıcak su veya et suyu
3 yemek kaşığı domates sosu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
Tuz

Soğanı küp küp doğrayıp tereyağda kavurun. Domates sosunu ekleyip biraz daha kavurun. Yıkadığınız bulguru sıcak suya ekleyip ocağın altını kısip suyunu çekirin. Ocağı kapattıktan sonra tencerenin kapağının altına havlu peçete koyup demlenmesini bekleyin.

