



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİYEZ BULGURU PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı siyez bulguru
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet rendelenmiş domates
- 1 diş sarımsak
- 2 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle siyez bulgurunu sıcak suda bekletin ve kalan suyu süzün. Pilav tenceresine zeytinyağını ve sarımsağı ekleyip kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyin. Süzülen bulgurları ilave edin. Tuzu ve baharatları ekleyin. En son suyunu ilave edip, kısık ateşte pişirmeye bırakın. Suyunu çektikten sonra dinlenmeye bırakın.

