



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI BULGUR PİLAVI

Malzeme:

3 su bardağı bulgur

2 adet soğan

2 sivri biber

3 çorba kaşığı sıvı yağ

2 çorba kaşığı tereyağı

4 su bardağı et suyu veya su

Tuz

2 adet domates

Yapılışı:

Sıvı yağı pilav tenceresine koyup kızdırın. Soğanı küçük küçük doğrayıp, domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Soğan ve domatesleri yağda kavurun. Üzerine halka halka doğradığınız sivri biberleri ilâve edip domatesler suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Bulguru ayıklayıp yıkayın ve tuz ilâvesiyle tencereye katıp karıştırın. 4 bardak sıcak et suyu veya suyu bulgurun üzerine döküp kısık ateşte bulgurlar suyunu çekinceye kadar pişirin. Tereyağını eritip kızdırın ve bulgur pilavının üzerine dökün. Karıştırarak servis yapın.

[ML® Patatesli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021