



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 çorb kaşığı salça
4 su bardağı su
Tuz
Üzeri için:
3 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
Az tuz

Tencereye su, salça ve tuz konur. Kaynayınca yıkanmış bulgur atılır. Kapak kapatılır, orta ateşte 17 dakika pişirilir. Bu arada yarım ay şeklinde doğranmış soğan sıvı yağda pembeleştirilir, tuz atılır. Pişen bulgurun üzerine eklenir, karıştırılır, sıcak servise sunulur.