



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI BULGUR PİLÂVI

Çentilmiş soğanları kavurduktan, tuz ve biberini serptikten sonra, pilâv suyunu katmalı, etler pişmeğe yüz tutunca bulguru salmalı ve suyunu çekince kızgın tereyağını gezdirmeli. Kapağını kapayıp ağır ateşte biraz bırakmalı ve karıştırıp tabaklara servis yapmalıdır.
