



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BULGUR PİLAVI

- 1 kase pilavlık bulgur
- 4 adet sosis
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 kase su
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı

Tencereye yağ ve salça konur, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur. Sonra kalın daire şeklinde doğranmış sosisler atılır, biraz daha kavurduktan sonra yıkanmış bulgur ilave edilir. Tuz serpilir, su konur, karıştırılır. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş azaltılır. 10 dakika sonra ateşten alınır.
