



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı Duru Pilavlık Bulgur

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 su bardağı süt

2 buçuk su bardağı su

Tuz

Kuru soğanı ince ince doğrayın ve 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte tencereye koyup kavurun.

Kavrulan soğanların üzerine yıkanıp suyu süzülen pilavlık bulgurlar ile, 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyin. 1 dakika daha kavurun.

Üzerine 1 su bardağı süt, 2 buçuk su bardağı su ve tuz ilave edip karıştırın.

Pilav kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav suyunu çekince hafifçe karıştırıp ocaktan alın.

Kapağı kapalı olarak 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.