



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ BULGUR PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağlı
- 4 Su Bardağı Sıcak Su
- 200g Taze Fasulye
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Su Bardağı Küp Doğranmış Domates
- 3 Kaşık Doğranmış Reyhan

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Küp küp doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsağı ekleyip 2 dakika orta ateşte kavurun.

İnce kıyılmış taze fasulyeleri, domates salçasını ve domatesleri ekleyip orta ateşte 15 dakika kadar daha kavurun.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 4 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Kaynayana kadar harlı ateşte pişirin.

2 su bardağı bulguru ilave edin, kapağını kapatın.

Pilav suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Suyunu çekince hafifçe karıştırın.

15 dakika boyunca dinlenmeye bırakın.

Pilavınız dinlendikten sonra üzerine reyhan ekleyerek servis edin.

