



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ BULGUR PİLAVI

2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
1/2 kg Taze Fasulye
10 g Tereyağı
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Kuru Soğan
2 Adet Sivri Biber
2 Adet Domates
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber
1 Çorba Kaşığı Salça
4 Su Bardağı Sıcak Su
İsteğe Bağlı Et Suyu

Fasulye, Domates, biber ve soğanı 2-3 santim büyüklüğünde dilimleyelim. Tencerede yağı ve yemeklik doğranmış kuru soğanları sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavuralım. Fasulyeyi ekleyip 5 dakika daha kavuralım. Diğer malzemeleri de ekleyip biraz daha kavuralım. Sıcak suyu ilave edip tuz ve kırmızı pul biber koyalım. Fasulyeler ve bulgur yumuşayınca kadar pişirelim. Ocaktan alıp tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat dinlendirelim ve servise hazır edelim.