



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SARIMSAKLI BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı biber konservesi (ev yapımı)
- 2 yemek kaşığı dolusu nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 dal taze sarımsak
- 1 çay kaşığı ucuyla sarımsak tozu

Tereyağı bir tencereye konur üzerine biber konservesi ve doğranmış sarımsaklar eklenerek 1 dakika kavrulur. Bulgurlar eklenerek kavrulmaya devam edilir. Daha sonra sarımsak tozu, tuz ve bol nane eklenir. 1,5 bardak su konularak bulurlar suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine yoğurt dökerek servis yapabilirsiniz.