



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- Yarım çay bardağı tel şehriye
- 2 su bardağı kaynar su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığından biraz az tuz
- 1 tatlı kaşığından biraz az kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Sıvı yağı tencereye alıyoruz, üzerine şehriyeyi ekleyip rengi dönene kadar kavuruyoruz. Bulguru ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Sonra salçayı, sarımsağı ve baharatları ekliyoruz. Kaynamış suyu üzerine döküyoruz, tereyağını da ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Pilav suyunu çekip göz göz olunca altını kapatıyoruz.

