



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOK PİLAV

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı pilav
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca soğan atılır. Normalden biraz fazla kavrulur. İyice yıkanmış bulgur ve pirinç ilave edilir. 2-3 dakika kavrulur. Tuz serpilir. Su eklenir. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır. 12 dakika kadar pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat dinlendirilir. Öksemeden karıştırarak servise sunulur.