



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞULU BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

1 kase pilavlık bulgur
1 kase doğranmış fasulye turşusu
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağı
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
1,5 kase sıcak su

Öncelikle soğanı ince kıyalım tencereye alalım yağı ekleyip biraz kavuralım. Üzerine salçayı ekleyip karıştıralım turşuyu da ekleyip biraz daha kavuralım. Son olarak bulguru soğuk su ile yıkayıp süzelim ve tencereye alalım. Suyunu ve tuzunu ekleyip tencerenin kapağını kapatalım. Suyunu çekince servis edelim.

