



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı bulgur
- 2 kase karışık turşu (fasulye, biber, domates)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı sıcak su

Turşular yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır.

Tencereye aldığımız yağ ısındıktan sonra üzerine turşular konulur ve kavrulur.

Kavrulan turşunun içine salça ilave edilir. 3-4 dakika daha döndürüldükten sonra bulgur ilave edilir.

5 dakika kadar da bulgur kavrulur, tuz, karabiber, pul biber konulduktan sonra sıcak su ilave edilir.

Su tamamen çekilene kadar pişmeye bırakılır. altını kapattıktan sonra 7-8 dakika demlenmeye bırakılır.

Sıcak olarak servis edilir.