



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı ince bulgur
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 çay bardağı kuru üzüm

Tencereye az miktarda su koyup üzerine üzüm ilave edip kaynatın. Daha sonra içine bulguru ekleyip pişmeye bırakın. Bulgur üzümlerle pişerken soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavurun. Pilavın içine ekleyip hem sıcak hem soğuk olarak ikram edin.