



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

50 Gr Sana Klasik
4 Diş sarımsak
2 Adet soğan
Aldığı kadar pul biber
Aldığı kadar karabiber
1 Kase yeşil domates turşusu
1 Adet havuç
Aldığı kadar kekik
2 Yemek Kaşığı biber salçası
2 Bardak bulgur
Aldığı kadar tuz
200 gr nohut

Tencereye sana margarini koyun. 2 adet orta boy soğanı orta incelikte kıyıp içine atın. Soğanlar kavrulduktan sonra 4 diş sarımsağı da doğrayarak ekleyin. Biraz çevirdikten sonra içine biber salçası ilave ederek iyice karıştırın. 2 bardak iri taneli bulguru da tencereye ekleyin ve karıştırın. Bulgur, sosu etraflıca çekince, rendelenmiş havucu, nohudu ve baharatları ekleyin. Ben baharat olarak pul biber, kuru kekik, karabiber ve nane kullanıyorum. Siz de isterseniz keyfinize göre baharatlar katabilirsiniz. Son olarak bulgurun üzerine 1 parmak çıkacak kadar kaynar su ekleyin. Yemeğiniz önce çorba gibi gözükecektir, ama bulgurun suyunu nasıl çektiğine şaşıracaksınız. Tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısık ateşe getirin ve 10 dakikada bir bakın. Yemeğiniz suyunu çektiğinde ve bulgurun üzerinde ufak kraterler gibi hava alma çukurları oluşunca altını kapatın (biraz sulu kalırsa iyi olur). 15 dakika dinlendirin, yeşil domatesleri ilave edin.