



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKALI BULGUR PİLAVI

500 gram bulgur  
1 adet iri domates, soyulup ince doğranmış  
5 çorba kaşığı tepelene yağ  
1 büyük soğan, ince kıyılmış  
4 su bardağı et suyu (yoksa su)  
5 adet sivribiber, halka doğranmış  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet hazır yufka  
Üzeri için; tereyağı

- 1) Bulguru iyice temizleyip yıkadıktan sonra bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdünüz.
- 2) Tencereyi ateşe koyup yağ ve soğanını ilâve ediniz. Orta ateşte soğanları sararınca kadar karıştırarak kavurup biberleri ve bulguru da ilâve ederek 5 dakika daha karıştırarak kavurunuz.
- 3) Sonra domatesini, suyunu, tuzunu ilâve edip bir kere kuvvetlice kaynatıp karıştırdıktan sonra ağır ateşte 10 dakika pişirip ateşten alınız.
- 4) Çukur, ateşe dayanıklı bir kabın içini yağlayınız. 1 adet yufkayı masaya örtü örter gibi kenarlarından taşırarak kabın içine yatırmadan yayınız. Yırtılan kısım olursa yırtık yere bir parça yufka koyunuz.
- 5) Yufka ile kaplı kabın içine pilavı koyup kenarlarından sarkan yufkalarla pilavın üstünü kapatınız.
- 6) Üzerini tereyağı ile yağlayarak fırına sürerek orta hararete alt ve üstünü kızartınız. Sonra alt ve üst çevirerek servis yapınız.