



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 su bardağı su

Sıvıyağ tencereye konur, ateşe yerleştirilir. Isınınca yıkanmış pirinç atılır, 2-3 dakika çevrilir. Sonra su ve tuz konur. Kapaklı olarak 15 dakika pişirilir. Bu arada tavaya tereyağı konur, çırpılmış yumurtalar dökülür, iki yüzü çevrilir. Pişen omlet bıçakla parçalara ayrılır ve pilava eklenir, karıştırılır.