



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEHRA KIZ PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 baş soğan
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz
3 su bardağı su

Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, tencereye atılır, zeytinyağı eklenir, orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur. Domates ve biber salçaları atılır. Bir kaç dakika sonra yıkanmış bulgur ilave edilir, karıştırılır. Tuz serpilir. Sıcak su gezdirilir. Yarım kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca karıştırılır, kapak tam kapatılır. 10 dakika kısık ateşte pişirilir. Son olarak kuru nane eklenir, karıştırılır. Kapak tekrar kapatılır. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.