



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SEBZELİ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
250 gram taze fasulye
1 adet kabak
Tuz, karabiber, nane
2 su bardağı su

Rendelenmiş soğanı, bulgurla beraber 3 dakika kavurun. İnce ince kıyılmış taze fasulyeyi, rendelenmiş kabağı bulgurun üzerine ekleyip sıcak suyunu da üzerine döküp 20 dakika orta ateşte pişirin. 4-5 adet fasulyeyi bütün olarak ilave ederek biraz daha pişirin. Servis yaparken baharatları da katıp karıştırın. Bütün kalan taze fasulyelerle süsleyip servise sunun.