

Biberli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1/2su bardagi pilavlik bulgur

2-3 adet kirmizi taze biber

1- 2 yemek kasigi tereyagi , veya zeytiyagi

2 su bardagi sicak su veya et suyu

Tuz

Yapilisi

Oncelikle biberleri yikayip temizleyin, kucuk, kucuk dograyin. Istediginiz tur yag ile ,1-2 dk kavurun, Bulguru da ekleyin, karistirin , su ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapagini kapatın. Bulgur suyu tamamen cekinceye kadar pisirin. Atesten alin. 10 dk dinlendirin. sicak olarak servis yapin.ellerimize saglik