

Borulceli Bulgur Pilavi

Malzemeler

- 1 su bardagi pilavlik bulgur
- 2 yemek kasigi tereyag ya da margarin
- 2 yemek kasigi siviyađ
- 2 su bardagi sicak su
- 1 bucuđ cay kasigi tuz
- 3 yemek kasigi haslanmis kuru borulce

Yapilisi

Bulguru yikayip tereyag ile siviyađi kizdiralim ve icinde kavuralim. 2-3 dakika kavurduktan sonra sicak suyu ve tuzu ekleyip kisik ateste pisirelim.Ocaktan almamiza yakin borulceleri katip karistiralim, ocagi kapatip en 15 dakika dinlendirelim. AFIYET OLSUN :)