

Kabakli Havuclu Bulgur Pilavi

Malzemeler

1 su bardagi bulgur
1 adet kabak
1 adet havuc
2 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi sivi yag
tuz
sicak su

Yapilisi

Tereyagi ve sivi yag eritilir. Havuc rendelenip biraz yagda cevrilir. Kabak kucuk kucuk dogranip havucla beraber hafif kavrulur. Bulgur ve tuz eklenip karistirilir. Uzerini 1 parmak gecek kadar sicak su eklenip kapagi kapali sekilde kisik ateste suyu cekene kadar pisirilir. Pistikten sonra dinlenmeye birakilir ve sonrasinda servis edilir...