

Kurutulmus Sebzeli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1 su b. pilavlik bulgur
1 soğan
3 yemek k. sıviyag veya zeytinyagi
3~4 yemek kasigi kurutulmus sebze
2.5 su b. sıcak su
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Sogani minik minik dograyip yagda pembelesinceye kadar kavurun. Bulguru iyice yikayip suyunu suzdukten sonra soğanlara ekleyin ve birkac dakika kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip kapagi kapali olarak pismeye birakin. Bulgur suyunu cekmeye baslayınca karabiber ve haslanip kucuk kucuk dogranmis kurutulmus sebzeleri ekleyip karistirin ve kisik ateste tamamen yumusayincaya kadar pisirin.