

## Sacakli Pilav

### Malzemeler

Ince dilimlenmis yarim kg taze fasulye  
2 yemek kasigi tereyagi  
1 domates  
2 su bardagi pilavlik bulgur  
1 bas ince kesilmis sarimsak  
Tuz

### Yapilisi

Ince dilimlenmis taze fasulye tencereye alinip 2 kasik tereyagi ile iyice kavrulur. Uzerine kucuk kesilmis domates eklenir kavurmaya devam edilir. Uzerine cikacak kadar sicak su konulur. Biraz kaynadiktan sonra bulgur eklenir. Uzerine 1 su bardagi su eklenir pismeye birakilir.1 bas sarimsak ve tuz da ilave edilir. Suyunu cekene kadar pisirilir. Pilav pistikten sonra uzerine pecete kapatilir demlenmeye birakilir. Dinlenen pilav ters cevrilip servis edilir. Afiyet olsun:)