## ***BULGUR PÝLAVÝ***

**Kategori : Sebzeli Yemekler**
**Yayýnlayan** Admin 2010/2/28

MALZEMELER: 1- 2-iki su bardaðý bulgur
2-iki orta boy soðan
3-bir orta boy patates
4-bir orta boy salçalýk kýrmýzý biber
5- bir küçük havuç
6- bir orta boy sývý yað (çay bardaðý)
7-dört su bardaðý sýcak su
8- Tuz,arzuya göre  az miktarda pul biber

YAPILÞI:Y arým saat kadar önce iki bardak sýcak su ile bulguru ýslat.aðzýný kapat ve yumuþamaya al. Havucu,patatesi küp þeklinde biberi yassý  makarna þeklide doðra.tencerede yaðý ýsýt, ince doðranmýþ soðaný hafif kavur. Havuç.patates, doðranmýþ biberi ilave et  .biraz daha kavur.rendelenmiþ domatesi ve suyunu çekmiþ ve kabarmýþ olan bulguru ilave et.iyice karýþtýr.geriye kalan iki bardak sýcak suyu ve tuzunu koy. 5 dakika harlý, 5-6 dakika kýsýk ateþte piþir. Ocaðý söndür .10 dakika daha kapaðý açmadan dinlendir. Sýcakken  servis yap.