



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SÜZME BULGUR PLAVI



1 kase bulgur  
5 su bardađı su  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Su ve az tuz tencereye konur.
- # Kaynamaya başlayınca bulgur eklenir, 5 dakika kaynatılır.
- # Sonra bulgur süzgece dökülür, sođuk sudan geçirilir. Suyunun iyice akması beklenir.
- # Szlen bulgur, tencereye aktarılır. zerine tuz ve eritilmiş tereyağı bırakılır.
- # Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Ocaktan alınca yarım saat dinlendirilir.
- # Daha sonra karıştırılır ve servise sunulur.

**Not:** Süzme bulgur pilavı Amasya yöresine özgü bir tariftir.