SEBZELİ BULGUR PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı bezelye konservesi
1 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy havuç
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı salça
4 Su bardağı su ya da et suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir, yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ilave edilir, 10 dakika kadar kavrulur.
Daha sonra gene tavla zarı şeklinde doğranmış patates eklenir, 5 dakika daha kavrulduktan sonra suyu süzülmüş bezelye konservesi katılır.
Malzemeler birkaç kez çevrildikten sonra salça ile tuz ilave edilir. Salçanın kokusu gidince 4 su bardağı su ya da et suyu konur, kaynamaya bırakılır.
Kaynama noktasına gelen karışım yıkanmış, suyu süzülmüş bulgur eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce 5 dakika orta ateşte, sonra 15 dakika kısık ateşte olmak üzere toplam 20 dakika pişirilir.
15 – 20 dakika dinlendirildikten sonra hafifçe karıştırılır, arzu edildiği şekilde servis yapılır.

Not: Genel olarak bulgur pilavları yapımında, bulgur önceden ıslatılmaz.