



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAŞHAŞLI BULGUR PİLAVI



2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı çekilmiş haşhaş tozu
3,5 Su bardağı su
9 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Pilavın pişeceği tencereye su ve tuz konur, kaynayınca yıkanmış, süzülmüş bulgur eklenir.
- # Bulgur, orta ateşte ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirilir.
- # Üzerine ay çiçek yağı ve haşhaş tozu katılır, karıştırılır, kapağı kapatılır, kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir.
- # Ateşten alınan pilavın kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir, daha sonra karıştırılır, servise sunulur.

Not: Haşhaş tozu, mavi ve beyaz renk olmak üzere iki çeşittir.