



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BULGUR PİLAVI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. pilavlık bulgur

250 gr. tereyağı

6 su bardağı (1.5 litre) et suyu

Tuz

Bulgur yıkanıp süzülür. Tereyağı tencerede eritilip bulguru ilave ederek 3-4 dakika kavurulur. Sıcak et suyu ve tuz eklenip bir taşım kaynatılır. Orta ateşte, bulgur suyunu çekmeye başlayıp göz göz oluncaya kadar pişirilir. Ateşi kısip tencerenin kapağı kapatılır ve 10-15 dakika daha pişirilir. Pilav ateşten alınır. Kapağı açılıp tencerenin üzeri temiz bir havlu ile kaplanır ve kapağı tekrar kapatılır. Pilav bu şekilde 20 dakika dinlendirilir. Tahta spatula veya kevgirle, bulgur fazla ezmeye özen gösterilerek bir kez karıştırılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mercimeklisi ve nohutlusu da yapılmaktadır.

