



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr dana ciğeri
2 su bardağı su
1 soğan
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

1. Ciğeri nohuttan küçük küpler şeklinde doğrayın. İyice yıkayıp kâğıt havlu ile suyunu alın. Soğanın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.
2. Sıvıyağı tencereye alıp kızdırın. Soğanı ilave edip kavurun. Ciğeri ekleyip kavurmaya devam edin ve delikli kepçe ile alıp servis tabağına çıkarın.
3. Bir tencerede 2 bardak suyu kaynatın. Tuz serpip karıştırın. Yıkanmış ve suyu süzölmüş bulguru ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pilavı pişirin.
4. Ciğeri 6 kâseye paylaşırın. Üzerine bulgur pilavı ekleyip servis tabaklarına ters çevirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ciğerli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020