



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

250 GR TAVUK CİGERİ
1 PAKET MARGARİN
1 KASE BÜYÜK BULGUR
1 BÜYÜK KURU SOĞAN
1 ADET DOMATEZ
3 ADET BİBER
1 TUTAM TUZ
1 TUTAM REYHAN
2 KASE SU

MARGARİN BİR TENCEREYE ALINIR. KURU SOĞAN VE BİBER KIZARTILIR. BİR YEMEK KAŞIĞI SALÇA İLAVE EDİLİR. DAHA SONRA KÜÇÜK DOĞRANMIŞ CİGER VE DOMATES DE İLAVE EDİLEREK BİRAZ PİŞİRİLİR. TUZ, REYHAN VE BULGUR DA İLAVE EDİLEREK 2 KASEDE SU BIRAKARAK PİŞİRİLİR.