



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZ ETİ VE BULGUR PİLAVI (KARS)

İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr kaz göğüs eti  
1,5 su bardağı bulgur  
1 soğan  
2.5 su bardağı et suyu  
50 gr tereyağı  
Tuz

Göğüs etini 3 su bardağı tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Etin suyunu ayırın. Eti bir tavaya alıp kendi yağıyla 5-10 dakika kavurun. Bulguru bol suyla yıkayıp süzün. 2.5 su bardağı et suyunu yayvan bir tencereye alın. Bulguru ve tuzu ilave edip karıştırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar 15 dakika pişirin. 100 gr tereyağını küçük parçalar halinde pilava ilave edin. Tahta kaşıkla harmanlayıp kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

