



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALZEMELER;

500 gr tavuk ciğeri
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 tane kuru soğan
10 tane yeşil soğan
2 yemek kaşığı margarin(sıvı yağda olabilir)
Kimyon,karabiber,tuz

YAPILIŞI;

Ciğerleri temizleyin ve güzelce yıkayın.Süzdürün.Yağı tencereye koyun. Soğanları ince kıyın,tavaya ilave edin
Üzerine suyu süzülmüş ciğerleri ilave edin. Ciğerler suyunu bırakıp çekinceye kadar bekleyin. Tuzunu,
karabiberini, kimyonunu ilave edin biraz daha kavurun. Bulguru ilave edip 2 su bardağı sıcak suyu koyun, kısık
ateşte pişirin. Demlendikten sonra üzerini maydanozla süsleyin.

[img:]https://img.lezzetler.com/yuklenen6/tavuk-cigerli-bulgur-pilavi-13540.jpg[/img:]

[color=red:][i:]Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.09.2022[/i:][/color:]