



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALACA PİLAV (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 çay bardağı pirinç
2 çay bardağı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı veya 1 kahve fincanı sıvı yağ
250 gr. et veya tavuk eti
1.5 su bardağı sıcak su
Maydanoz
Nane
Tuz

Et çok küçük parçalara halinde doğranır.
Pirinç 1 saat önceden ıslatılarak suyu süzülür.
Pilav tenceresinde yağ eritilir ve içinde pirinç ile bulgur biraz kavrulur.
İçine et/tavuk parçaları ve tuz ilave edilerek birlikte biraz kavrulur.
Üzerine sıcak su ilave edilir.
Nane ve maydanoz yaprakları yıkanarak ince kıyılır.
Pişince üzerine nane ve maydanoz ekilerek biraz demlendirilir.