



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVLI ACILI PİLİÇ KEBAP

- 3 adet Lezita acılı piliç kebab
- 1 adet tırnaklı pide
- 1 adet domates
- 1 adet küp doğranmış sivri biber
- 1 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet kuşbaşı doğranmış kuru soğan
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 su bardağı su
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber
- 2 dal taze kekik (dekor için)
- 1 adet Chili biberi

Tencerede tereyağıyla sırasıyla kuru soğan, sivri biber, bulgur ve salçayı kavurun. Üzerine domatesini, suyunu tuzunu ve biberini ekleyerek kapağını kapatın. Demlendikten sonra maydanozu ekleyin ve harmanlayın. Döküm tavada Lezita Acılı Kebabları pişirin. Aynı tavada tırnaklı pideyi ve Chili biberlerini de ısıtın. Bulgur pilavı ve tırnaklı pideyle Lezita Acılı Kebabı servis edin.

