



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU DÜĞÜN PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Et, tereyağı ve ince kıyılmış soğan bir tencereye bırakılır, üzerini 1 parmak geçecek kadar su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Suyundan süzerek orta büyüklükte bir tencerenin tabanına et konur. Üzerine yıkanmış bulgur, eti sıyırmadan yerleştirilir. Tuz, karabiber serpilir. Süzülen et suyu bırakılır. Orta ateşte kaynama noktasına gelince ateş kısılır, kapak kapatılır. 10 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilerek etlerin üstte kalması sağlanır.