



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK PİLAVI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı basmati pirinç
- 1 adet piliç kalça
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- 3 diş sarımsak
- 3 bardak su
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Bulgurun kepeği, pirincin de nişastası gidene kadar süzgecin içinde soğuk su ile yıkayınız.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayıp, piliç kalçayı şerit şerit kesin.
3. Taze soğanı ve sarımsakları kıyın.
4. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
5. Yayvan bir tencereye Sana Crème Bonjour koyup kızdırın, içine piliç kalçaları ilave edip kavurun.
6. Daha sonra doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar pişirmeye devam edin.
7. Daha sonra içine yıkanmış bulguru, basmati pirinci, tuz ve karabiberi, rendelenmiş havucu, taze soğanların beyaz kısımlarını koyup kavurun.
8. En son olarak içine taze soğanların yeşil kısımlarını, ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın. Suyu ilave edip pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirip demlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

[ML® Çiftlik Pilavı için tıklayın](#)