



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞCELİ PİLAV (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kuşbaşı kuzu eti 1 kilogram
Bulgur/pirinç 2 su bardağı
Çiğce 1 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı

Kuşbaşı et, suda haşlanır. Tuz, yağ ve karabiber eklenerek kavrulur. İsteğe göre, bulgur veya pirinç pilavı yapılır.

Pilav servis tabağına alınır. Kavurma üzerine serilir. Çiğce de eritilerek üzerinde gezdirilir.

Suyu eklenen pilavı kısık ateşte 10-12 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır ancak bulgurun cinsine göre kullandığınız su miktarını ve pişirme süresini azaltıp artırebilirsiniz. Tavuk suyu yerine et ya da yalnızca sıcak su da tercih edilebilir.

