



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞDEM PİLAVI (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı pilavlık bulgur  
1 adet kuru soğan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 kök çiğdem  
Tuz  
Karabiber

Bulgur ayıklanır.  
Diğer tarafta soğanlar ince bir şekilde doğranır.  
Tencerede yağ eritilir ve doğranmış soğanlar pembeleşene kadar kavrulur.  
Salça eklenir biraz daha kavrulur.  
Daha sonra bulgur tencereye ilave edilir.  
İki su bardağı sıcak su ilave edilir.  
Tuz ve tohum çiğdem ilave edilir, suyu çekilinceye kadar 20 dakika kısık ateşte pişirilir.  
Biraz demlendirdikten sonra sıcak servis edilir.

