



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg ciğer
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 orta boy soğan
3 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Ciğerler yıkanıp küçük zar büyüklüğünde doğranır. Tencereye konulan yağda yemeklik doğranan soğan pembeleştirildikten sonra ciğerler katılarak kavrulur. Tuz ve karabiber atılıp üzerine dört su bardağı su ilave edilerek kaynara bırakılır. Su kaynayınca bulgurlar yıkanarak tencereye dökülür, yeniden kaynara geçince altı kısılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır, servis tabağına alınıp koruk salatası ve bostanayla yenilir.

