



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı bulgur
Yarım karaciger
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
1 soğan
1 su bardağı yemeklik yağ
Tuz

Karacigerler nohuttan biraz daha küçük olarak doğranır. Kenarlı bir kaptaki suya ıslanarak renginin açılması beklenir.

Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine orta büyüklükte 1 soğan çok ince doğranır ve pembelesinceye dek kavrulur. Bol suda iyice yıkandıktan sonra durulanan ciğerler tencereye alınır, üzerine 1 tatlı kasığı kırmızıbiber konduktan sonra kavrulur.

Bir başka tencereye 4 su bardağı su konarak kaynatılır. Tuz atılır. Sonra 4 su bardağı bulgur konarak tencerenin kapagı kapatılır ve kısık ateşte pisirilir.

Not: Servis yapılırken her tabaga pilav alınır ve üzerlerine birer kepçe kavrulmuş ciğer konur ya da kavrulan ciğerler, pilavın bulguru konduktan sonra tencereye konarak pilavla birlikte pisirilebilir.