



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ BULGUR PİLAVI

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Pilavlık Antep Bulguru
250 g ciğer
3.5 su bardağı su
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kimyon

Tencerenin içine zeytinyağını ilave edip Hasata Pilavlık Antep Bulgurunu ekleyin.
Bulgura tuz ve karabiber ilave edip 1-2 dakika boyunca kavurun.
3.5 su bardağı suyu bulgurun üzerine ilave edin.
Altını yaktığınız tavaya zeytin yağını ve soğanı ilave edin.
Soğan kavrulurken maydanozları ince ince doğrayın.
Kavrulan soğanın üstüne ciğeri ilave edip ardından tuz ve karabiber ekleyin.
Pişen ciğerin altını kapatıp maydanoz ve baharatlarını ilave edin.
Servis tabağınıza önce bulguru üstüne de ciğeri ekleyip servis edin.

