



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı kalın bulgur
3 domates
1 kaşık domates salçası
Tuz
3 kaşık tereyağı
250 gr kuzu veya tavuk ciğeri
4 su bardağı su
2 soğan

Bir tencereye tereyağı ve ince doğranmış soğan koyup kavuran. Doğranmış ciğeri ve domatesi ilave edip hafif kavuran. Bulgura ve tuzu ilave edip karıştırın. Suyunu ilave edip kısık ateşte pişirin.

[ML® Ciğerli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)