



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CIĞERLİ BULGURLU PİLAVI

2 su bardağı bulgur  
250 gr tavuk ciğeri  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı tavuk ciğeri  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 su bardağı tavuk suyu

İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine ciğer katılır. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Yıkamış bulgur, tuz, pul biber eklenir, karıştırılır. Tavuk suyu katılır. Orta ateşte 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir.