



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı pilavlık bulgur
350 gram kuşbaşı kuzu ciğeri
4 su bardağı et suyu
1 adet soğan
3-4 kaşık sıvı yağ veya zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Ciğeri nohuttan biraz büyük küp küp doğrayın. İyice yıkayıp kağıt havlu ile suyunu alın. Soğanın kabuklarını küp şeklinde doğrayın. Soğanı ilave edip kavurun. Ciğeri ekleyip kavurmaya devam edin. Kıvamına gelince tenceresinde bekletin. Başka bir tencerede 4 su bardağı et suyunu ve tuzunu koyun. Nohut ve yıkanmış suyu süzölmüş bulguru ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pilavı pişirin. Kavrulan ciğeri bulgur pilavına ekleyip sıcak servise sunun.
