



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

250 gr kuzu ciğeri
250 gr kalın bulgur
3 adet domates
3 kaşık tereyağı
4 su bardağı su
2 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir tencereye tere yağı ve ince doğranmış soğan konup kavrulur. Doğranmış ciğeri ve domatesleri ilave edip hafif kavurun. bulguru ve tuzu ilave edip karıştırın. Suyunu ilave edip kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar ara ara karıştırın. Servis tabağına alın.