ÇOBAN PİLAVI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı bulgur
250 gr tereyağı (birkaç kaşığı ayrılacak)
1 adet haşlanmış tavuk
Tavuk suyu
Tuz

Tereyağı pembeleşince içerisine konulan bulgur pirinç gibi çok az kavrulur.
Daha sonra üzerine tavuk suyu katılarak pilav pişmeye bırakılır.
Pilav piştiğinde 2 adet yufka ekmek servis tepsisinin içerisine serilir.
Pişirilen pilav bu ekmeklerin üzerine dökülüp, üzerine tavuk parçalanıp ilave edilir.
Ayrılan bir kaşık tereyağ pembeleGtirilerek pilavın üzerinde gezdirilir.

Not: Hayvanları otlatmaya çıkan çoban, ısınmak için yaktığı ateşin üzerinde erzak torbasında taşıdığı bulgur ve tereyağ ile tavada bulgur pilavı pişirir ve tabak yerine ince ekmeğin üzerine dökerek ince ekmekle yer. Çok lezzetli olan, bol tereyağlı bu pilav sonraları evlerde "çoban pilavı" olarak yapılmaya başlanır. Ev hanımları tavuk suyu ve tavuk etiyle daha zengin hale getirmiştir.

© lezzetler.com tarif no:144277 • adı:Çoban Pilavı (Çankırı) • gönderen:zehra teyze • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:30