



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ BULGUR PİLAVI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

3 su bardağı iri bulgur  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
500 gr kuşbaşı et  
7 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tuz  
1 su bardağı nohut (haşlanmış)

Bir tencerede su kaynatılır, kaynayan suya salça, bulgur ve nohut eklenir. Sıvı yağı bir tavada kızdırıp, pişmeye yakın pilava ilave edilir. Biraz daha pişirilip suyu çekince altı kapatılır. Kuşbaşı bir tavada biraz sotelendikten sonra biraz sıcak su eklenir. Kısık ateşte pişirilir. Pilav bir tepsiye dökülür. Üzerine de pişen etler yayılır ve servis yapılır.

Not: Bu pilav düşünlerde ve özel günlerde pişirilip ikram edilir.

