



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ BULGUR PİLAVI (OSMANLI)

THY Skylife

2 su bardağı pilavlık bulgur  
4 su bardağı et suyu  
300 gr kuzu kuşbaşı  
20 adet arpacık soğanı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Eti bir kaşık tereyağı ve soyulup temizlenmiş arpacık soğanla beraber iyice kavurun.  
İki kaşık tereyağını eritip bulguru ve et suyunu ilave edin.  
Tüm baharatları ekleyin ve pilavı pişirin.  
Dinlendirdikten sonra kâseye alıp üzerine soğanlı kavurmayı koyarak servis edin.

---