



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SALÇALI BULGUR PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı bulgur
150 g kusbasi et
1 soğan
2 domates
1 yemek kasığı karışık salça
Yarım su bardağı yemeklik yağ
Tuz

Bir tencereye kusbasi et konur ve suyunu bırakıncaya dek haslanır. Üzerine yarım su bardağı yemeklik yağ konur. Bir soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembelesince üzerine kabukları soyulmuş domatesler doğranır ve kavurma sürdürülür. (Etler pismemisse yarım bardak sıcak su konarak pisinceye dek kavrulur.) Yeterince pisen etin üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak tuz atılır. Kaynayınca üzerine bulgur konur. Karıştırıldıktan sonra kapagı kapatılarak kısık ateşte pisirilir.