



## HAŞHAŞLI BUGUR PİLAVI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

200 Gr Haşhaş  
200 Gr Bulgur  
750 Ml Su  
30 Gr Tereyağı  
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Uygun bir tencereye su kaynamaya bırakılır.  
Kaynar kaynamaz içerisine bulgur ve tuz ilave edilir.  
Bulgur yumuşayıp suyu az kalıncaya kadar ara sıra karıştırılarak orta sıcaklıktaki ateşte pişirilir.  
Haşhaş, pilavın suyu ile sulandırılıp pilava ilave edilir.  
Bir iki dakika daha kaynatılıp üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.  
Sıcak olarak servis edilir.

