



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ BULGUR PİLAVI

- 1 Su Bardağı Başbaşı Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Kuşüzümü
- 30 g Kuzu Ciğeri (Minik Küpler Halinde Doğranmış)
- 1 Yemek Kaşığı Çamfıstığı
- 1 Adet Küçük Boy Kuru Soğan (İnce Kiyılmış)
- 1 Adet Küçük Boy Domates (Kabuğu Soyulmuş, İnce Doğranmış)
- 1 Adet Yeşil Sivri Biber (İnce Kiyılmış)
- 1/4 Adet Kırmızı Kapa Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Su Bardağı Kaynar Su

Kuş üzümünü ılık suda 5 dakika bekletin ve süzün.

Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyup eritin. Eriyince çamfıstıklarını ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Kiyılmış soğanları ekleyin, hafif soteledikten sonra ciğerleri ekleyerek kavurun. Doğranmış biber ve domatesi ekleyerek 2 dakika çevirin.

Ardından tuz, karabiber, başbaşı bulgur, kuşüzümü ve kaynar suyu ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın.

Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

