



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBELİ BULGUR PİLAVI

200 gr margarin  
500 gr kuzu işkenbesi  
2 su bardağı pilavlık bulgur  
3 adet domates  
2 adet yeşil biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
1 adet limon

Haşladığınız işkembeyi küçük küçük küpler halinde doğra. Başka bir tencerede margarin soğan ve salçayı kavur. İşkemenin haşlama suyunu ilave et. Eğer su az ise normal su ilave edebilirsiniz. Kaynamaya başlayınca içine doğranmış işkembeyi ve bulguru koy. doğradığın domatesi ve biberi de ekle. Tencerenin ağzını kapat. (Çok suyu çekmeyecek, sulu kalacak) 10-15 dakika daha sonra servis yapabilirsin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.06.2015