



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ SUYUNA PİLAV (KARS)

1,5 litre kaz suyu
Yarım kilo bulgur
1 su bardağı pirinç
125 gram tereyağı
Tuz

Bulgurla pirinci karıştırıp yıkayın ve süzün. Bir tencerede kazın suyunu kaynatın. Kaynadıktan sonra bu tencereye yıkayıp süzdüğünüz bulgurla pirinci ekleyin. Daha sonra tuzla tereyağını da kaz suyunun içine atın ve pilavın çekmesini bekleyin.

