



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KENGER PİLAVI (ŞANLIURFA)

Yarım kg. kenger
2 bardak pilavlık bulgur
4 kaşık sade yağ
tuz

Kengerin kökü kesilir ve yıkanır, parçalara bölünür. Yağda kavrulur, bulgur eklenir, tuz eklenir, 4 bardak su eklenir ve 30 dakika pişirilir. Ateşten alınıp sıcak servis yapılır.
