



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIKIRDAKLI BULGUR PİLAVI (ISPARTA)

Isparta İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kâse Kakırdak
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Su Bardağı Bulgur
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
Su
Tuz

Bir tava içërisine konan yağın üzerine kakırdak eklenir. Yeterli miktarda su ve haşlanmış nohut ilave edilerek ateşe konulur. Kaynamaya başlayınca içine tuz katılıp bulguru salınır. Pilav pişince dinlendirilerek servis yapılır.

