



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRT PİLAVI (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Et (genellikle kuzu eti) bir parça kuyruk yağı ve tuz atılarak suda haşlanır. Haşlanan et sudan çıkartılır. Kişiyeye göre ayarlanan et suyuna yine ona göre bulgur atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Suyu çekilince ateşten indirilir. Pilav başka bir kaba boşaltılır ve üzerine tereyağı döküldükten sonra haşlanan etlerde üzerine ilave edilerek servis yapılır.

[ML® Kürt Köftesi için tıklayın](#)