



MUKAŞŞERLİ BULGUR PİLAVI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

500 gr pilavlık bulgur
1 çay bardağı mukaşşer (Küçük nohut kırığı)
1 çay bardağı şehriye
1 soğan
3 kaşık tereyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
4 su bardağı su

Mukaşşer suda ıslanır soğan yağda kavrulur tuz baharat su ilave edilir.
Kaynayınca şehriye mukaşşer ve bulgur eklenir.
Suyunu çekince ateşten alınır ve servis yapılır.

