



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BULGUR PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Bulgur 2 Su bardağı
Et Suyu 4 Su bardağı
Nohut 1 Su bardağı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Tuz

Et suyu kaynatılır. İçine ayıklanıp yıkanmış bulgur, tuz, haşlanmış nohut konularak önce birkaç dakika harlı ateşte sonra kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince (bulgur da pişmiştir) ateşten alınır. Bir tavada tereyağı kızdırılıp bulgur pilavının üzerinde gezdirilir. Pilav karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır.

