



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ BULGUR PİLAVI

Necip Usta

500 gram bulgur
1 adet iri domates, soyulup ince doğranmış
6 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 iri soğan, ince kıyılmış
5 su bardağı et suyu (yoksa su)
1 adet piliç (750-800 gramlık)
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet sivribiber, halka doğranmış

- 1) Bulguru iyice yıkayıp temizledikten sonra bir süzgece çıkarınız.
- 2) Bir tencereye yağın 1 kaşığını koyup soğanını ilâve ederek hafif sararıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
- 3) Sonra piliçleri ilâve ediniz. 4-5 dakika kavurup domatesini, et suyunu ve tuzunu ilâve ederek 15 dakika pişiriniz.
- 4) Bir tencereye kalan yağı koyup kızdırınız. Bulguru ilâve ederek 5 dakika kavurup biberi ve piliçleri suyu ile ilâve edip bir kere kuvvetlice kaynatınız.
- 5) Kapağını kapatarak ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Ateşten alarak 15 dakika demlendiriniz.
- 6) Karıştırdıktan sonra servis yapınız.

Not: Piliçle suyu fazla kaynatırsanız suyu biçmelisiniz, pilava koyarken 4 su bardağı olmalıdır.