SARIMSAKLI TAVUKLU BULGUR PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı

2 su bardağı bulgur
2 tane orta büyüklükte tavuk budu
Tuz
Karabiber
5 su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Sosu için:
1 kâse et suyu
4 diş sarımsak
Tuz

Tavuk butları yıkanarak tencereye alınır.
Etler tencerede biraz kavrulduktan sonra üzerine su ilave edilerek haşlanır.
Haşlanan etler kevgir yardımıyla alınır, tenceredeki tavuk suyundan bir kâse sosu için ayrılır.
Bulgur kalan tavuk suyuna ilave edilip pişmeye bırakılır, suyu az ise biraz da kaynamış su eklenir.
Haşlanan tavuk etleri küçük parçalara ayrılır.
Etler ayrı bir tavada yağda kızartılır.
Sosu için sarımsaklar havanda dövülür ve ayırılan tavuk suyuyla karıştırılır.
Pişen pilav servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı sos dökülür.
Kızartılan etler pilavın üzerini kapatacak şekilde dizilir ve servise sunulur.