



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı bulgur
Yarım su bardağı yemeklik yağ
Tuz

Bir tencereye yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine yeterince şehriye konarak hafif pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine sıcak olarak pilavın suyu konur ve kaynatılır. Tuz atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak kısık ateşte pisirilir.