



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ ETLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
4 su bardağı su  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çay bardağı şehriye  
1 çay kaşığı tuz  
400 gram kuzu kuşbaşı  
2 adet soğan  
20 gram badem  
1 şişe soda

Öncelikle etleri yıkayıp kızgın tencerede her yerini iyice kızdırın. Üzerine irice doğradığınız soğanları ekleyip sodayı dökün. Kapağını kapatıp 1,5 saat kadar pişirin. Pilav için tereyağında şehriyeleri ve bademleri kavurup üzerine bulgurları ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu tuzunu ekleyip kapağını kapatıp 30 dakika kadar pişin. Servis yaparken de üzerine pişen etlerle birlikte sıcak ikram edin.