



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEHİRİYELİ SÜRPRİZ BULGUR PİLAVI

75 gr Sana Margarin

2 Su Bardağı şehriyeli ince bulgur (aktarlarda bulabilirsiniz)

1 Adet KÜÇÜK BOY TAVUK

Tavuğu parçalara bölüp yıkayın. Derin bir çelik tencereye tavukları koyup, tuz ilave edin. Kapağını kapatıp, kendi buharında pişirin. Piştikten sonra karabiber, yenibahar ve pul biberini katın. Suyunu iyice çektiyip kavurun. Pilav için tencereye sana yağını alın. Bulguru ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerini yarım cm geçecek kadar su ve tuzunu ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tavukları didikleyip pilavın üzerinde servis edin. Dilerseniz tavukları didiklemeden de kemikli bir şekilde pilavın yanında servis edebilirsiniz.