



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞLIKLIL BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
300 gram tavuk taşlık  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı arpa şehriye  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
5-6 dal nane  
1 su bardağı iri parçalanmış ceviz  
Yeteri kadar sıcak su  
1 tutam tuz, toz kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı sebze çeşnili baharat

İki çorba kaşığı tereyağını eritip, arpa şehriyenin rengi koyulaşana kadar kavurun. Tencereye bulguru ilave edip, 2-3 dakika daha kavurun. Salçayı ilave edin. Birkaç dakika sonra bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyip, orta ateşte pişmeye bırakın. Kalan tereyağını ayrı bir tavaya alıp, küçük küpler halinde doğranmış tavuk taşlıklarını ekleyin. 5 dakika sonra toz kırmızıbiber ve küp doğranmış kırmızıbiberi ekleyin. En son cevizi ekleyin. Bir-iki çevirip ocaktan alın ve kıyılmış nane ilave edin. Pilav suyunu tam çekmeden, tavuklu harcı üzerine ilave edip harmanlayın. Kısık ateşte tamamen suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine kağıt havlu koyup kapağını kapın. 10 dakika demlendirip servis yapın.