



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERLİ MEYHANE PİLAVI

- 1 paket Banvit Tavuk Ciğer
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet sivri biber
- 1 adet havuç
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kimyon

Tavuk ciğerlerini küçük parçalara bölün. Tencereyi ocağa alın ve 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Tavukları tavaya ekleyin ve 5 dakika kavurun. Tavukları ayrı bir kâseye aktarın.

Tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı ekleyin ve yağ kızmaya başlayınca 1 adet küp küp doğranmış soğanı ekleyip 3 dakika yakmadan kavurun. Kavrulan soğanlara 1 adet küp küp kesilmiş havuç, patlıcan, sivri biber, domates ve kırmızı biberi ekleyip 5 dakika iyice kavurun. Kavurma işlemi bitince yıkanmış bulguru tencereye ekleyin.

Lezzetlerin birbirine karışması için iyice karıştırarak kavurun. 3 su bardağı sıcak suya 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyin ve karıştırın. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve yarım çay kaşığı kimyon ekleyin ve suyu tencereye boşaltın.

Tencereye önceden kavrulan tavuk ciğerlerini ekleyin ve orta kısık ateşte kapağı kapalı bir şekilde pilav suyunu çekinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

En son suyunu çeken pilavın üzerini örtün ve 10 dakika dinlendirin.

Enfes sunumu ile iştahları kabartacak ciğerli meyhane pilavı hazır.

