



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAVUKLU BULGUR PİLAVI

3 piliç budu
1 bütün soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1,5 bardak pilavlık bulgur

3 piliç budu, 1 bütün soğan 3 bardak su ile haşlanır. Soğan atılır. Butlar ayıklanıp ayrı bir kaba alınır. Piliç suyundan bir bardak ayrılır. Kalan piliç suyuna isteğe bağlı tuz , küp doğranmış domates, ince doğranmış sivri biber ilave edilip 5 dakika kaynatılır, yıkanmış bulgur katılıp pilav yapılır. (gerekirse ayrılan piliç suyundan ilave edilir)

Ayıklanmış piliçler ilave edilip karıştırılır.

Tencerenin ağzına kağıt havlu konup kapağı kapatılıp dinlendirilir.
