



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

2 su bardağı bulgur
3 su bardağı tavuk suyu
Elde yapılmış erişte
1 tane haşlanmış köy tavuğu
Tereyağ
Tuz

Önce tereyağı tencereye konur. Yağ eritilip eriştelere kızarıncaya kadar kavrulur. Sonra bulgur konulup kavrulur. Sonra da suyu ve tuzu eklenip kısık ateşte pişirilir. Haşlanmış köy tavuğu didiklenip pilav üzerine yayılarak servis yapılır.

