



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI BULGUR PİLAVI

200 gr tavuk göğsü (şerit doğranmış)
2 su bardağı pilavlık bulgur (300 gr - soğuk suyla yıkanmış)
3 adet sivri biber
1 paket Knorr Meyhane Pilav Harcı
1 çay kaşığı kuru fesleğen
1 çay bardağı sıvı yağ (75 ml)
3 adet sivri biber (doğranmış)
15 adet mantar (sapları çıkarılıp kıyılmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
3 su bardağı sıcak su (600 ml)
Bir miktar taze dereotu yaprakları (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Tencerede yağı kızdırıp tavuk etlerini kavurun.
2. Mantarları ve sivri biberleri ekleyip kavurmaya devam edin.
3. Bulguru, Knorr Meyhane Pilav Harcı'nı, fesleğeni, sarımsakları ve sıcak suyu ilave edip karıştırın.
4. Pilavı bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte pişirip demlendirin. Servis tabağına alıp taze dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis edin.