



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI BULGUR PİLAVI

3 Adet Tavuk Göğsü
1/2 kg Mantar
1 Su Bardağı Bulgur
2 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Salça
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Adet Soğan
3 Adet Yeşil Biber
1 Çorba Kaşığı Tuz

Tavukları, soğanları, biberleri ve mantarları doğrayalım. Tencerede yağı eritip soğanları kavuralım. Ardından tavukları ve mantarları da ilave ederek kavurma işlemine devam edelim. Biberlere, salçayı ve tuzu ekleyerek karıştıralım.(Arzuya göre köri de eklenebilir.) Bulguru da ilave ederek pişmeye bırakalım. Pilavımız hazır.