



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU NOHUTLU BULGUR PİLAVI

Melisa Üryan

- 1 küçük kase pilavlık bulgur
- 1 küçük kase haşlanmış nohut
- 1.5 kase tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kg tavuk baget

Tavuk baget suda az haşlanır. Bulgur ayıklanıp yıkanıp süzülür. Tencereye tereyağı konup eritilir. Tavuk suyu kaynamaya bırakılır. Nohutlar eklenir. Bulgur eklenir. Tuz eklenir. Hafif ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Bu arada az haşladığımız bagetler fırınlanır. Pilavımız bagetlerle servis yapılır.

