



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TAVUKLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 tane tavuk
2 kilo un
4 kaşıık margarin
2 lt su
1 kaşıık pulbiber
1 kaşıık nane
1 kaşıık tuz

Tavuęu haşılayın eti didikleyin tencereye yağı koyun bulguru ekleyin naneyi ekle et suyunun yarısını bulgura kat pişısin eti ekle geniş bir kaba al bu mahzemeler beklesin. 2 kilo undan yumuşıak bir hamur hazırlayın, bezelere ayırın, sacda pişıirin. Pişıen yufkaları dörde ayırın et suyuna batırın pilavın üzerine dizin, sıcak servis yapın.