



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## CIĞERLİ BULGUR PİLAVI



2 Su bardağı pilavlık bulgur  
1 Adet orta boy kuru soğan  
7 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
4 Su bardağı su ya da tavuksuyu  
Ciğerli Harç İçin;  
250 gr. tavuk ciğeri  
1 Adet küçük kuru soğan  
4 Çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz

# Öncelikle bulgur pilavı hazırlanır. Tencereye 7 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir.

# Soğan şeklini kaybedene kadar kavrulur, üzerine yıkanmış, süzülmüş bulgur ve tuz ilave edilir, 2 – 3 dakika kavrulur.

# Bulgura 4 su bardağı su ya da tavuksuyu konur, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir, ocaktan alınır.

# Pilav dinlenirken, ciğerli harç hazırlanır. Başka küçük bir tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış küçük kuru soğan eklenir, yumuşayana kadar kavrulur.

# Üzerine fındık büyüklüğünde doğranmış tavuk ciğeri katılır, kapaksız olarak 15 – 20 dakika pişirilir, tuz eklenir, ateşten alınır.

# Servis yapılacağı zaman, kase ıslatılır, ciğerli harcın yaklaşık altıda biri kasenin alt kısmına bastırarak yerleştirilir. Kasenin boş kalan diğer kısmına bulgur pilavı batırarak konur, düz tabağa ters çevrilir.

# Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

**Not: Ciğerli bulgur pilavı Hakkari'nin sevilen lezzetlerindendir.**