

# Edirne Ciğerli Bulgur Pilavı

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 6/10

Edirne ciğerli bulgur pilavı kuzu ciğerini tereyağlı bulgurla bir araya getirerek güçlü aromalı ve tane tane bir sofraya pilav sunar.

## Malzemeler

- 300 gr Kuzu ciğeri
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 25 gr Tereyağ
- 1 adet Kuru soğan
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Bulguru yıkayıp süzün, ciğeri küçük küp doğrayın.
2. Soğan tereyağında 1 dakika kavurun.
3. Ciğeri ekleyip 5 dakika soteleyin.
4. Bulguru tencereye alıp 2 dakika yağlı harçla çevirin.
5. Ciğerli bulgur pilavına sıcak su ekleyip 15 dakika pişirin.
6. Pilavı 10 dakika demlendirin, bulgur ciğerin suyunu çeksin.

### PÜF NOKTASI

Ciğeri kısıp pişirmek sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına ayran koyup pilavı sıcakta tabakta servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt