

Sehriyeli Bulgur Pilavi

Malzemeler

2 su b. iri bulgur (pilavlik)
2 veya 3 kase su (Su orani bire iki veya bire uc kullanilir)
3 corba kasigi tereyagi
1 cay b. tel sehriye
Tuz

Yapilisi

Sehriye yagla birlikte pembelestirilir. Bulgur eklenip birlikte kavrulur. Tuz atilir. Sicak su veya et suyu eklenir. Kisik ateste suyu cekip uzeri goz goz olunca alti kapatilir. Kapakla tencere arasina temiz bir pecete koyularak demlendirilir. Sicak olarak servis yapilir. Dilerseniz uzerine kizdirilmis tereyag gezdirebilirsiniz, lezzetine lezzet katacaktir.