

Tavuklu Bulgur Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi bulgur

1 buyuk soğan

1 adet kirmizi biber

1 adet carliston biber

1 adet tavuk gogsu

2 yemek kasigi salca

Tuz

Karabiber

1 cay bardagi siviyağ+3 yemek kasigi tereyağı

Yapilisi

Tavuklari kucuk kupler halinde dograyin.Pilavi yapacaginiz tencereye 1 cay bardagi siviyağı ekleyip tavuklari soteleyin.Pisen tavuklari tencereden alip icine ince dogranmis soğan,tereyagini ve biberleri ekleyip kisik ateste pembelesene kadar kavurun.Salcayi ekleyip karistirin.Daha sonra bulgur,tuz ve karabiberi ekleyip tekrar karistirin.Uzerini bir parmak kadar gecek kaynar su ekleyip kapagini kapatın.Pisirin. Pisen pilava sotelediginiz tavuklari ekleyip sicak olarak servis edin.