

# Edirne Ciğerli Bulgur Pilavı

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 16/10

Edirne ciğerli bulgur pilavı kuzu ciğerini tereyağı 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 Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Soğan tereyağında 4 dakika kavurun.
- Ciğeri ekleyip 5 dakika soteleyin.
- Bulgur ve suyu ekleyip pilavı 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ciğeri kısıp pişirmek sertleşmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına ayran koyup pilavı sıcak olarak tabakta servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt