BÖRÜLCELİ BULGUR PİLAVI

1 kase pilavlık bulgur
Yarım kase kuru börülce
1 adet büyük soğan
100 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 kase tavuk suyu
1 kase börülce haşlama suyu

Börülce en az 8 saat önce suya ıslatılır. Süre sonunda suyu dökülür, tencereye aktarılır. Yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır.
Tencereya tereyağı ve ayçiçeği yağı bırakılır. Orta ateşe yerleştirilir. Kıyılmış soğan atılır ve pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine salça ilave edilir. Bir kaç dakika sonra kıyma konur ve suyunu bırakıp çekene dek çevrilir.
Yıkanmış ve suyu süzülmüş bulgur eklenir, alt-üst edilir. Tavuk suyu ve börülce haşlama suyu gezdirilir.
5 dakika sonra suyu süzülmüş börülceler, tuz ve karabiber atılır, karıştırılır, kapak kapatılır.
Kaynama noktasına geldikten sonra ateş azajltılır, 12-15 dakika pişirilir.
Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yaklaşık yarım saat dinlendirilir.
Servis yapılacağı sıra dikkatli bir şekilde karıştırılır ve tabaklara konur.

Not: Börülceli Bulgur Pilavı Ankara Nallıhan'a özgü bir tariftir.