



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BRLCELİ BULGUR PİLAVI



1 kase pilavlık bulgur  
Yarım kase kuru brlce  
1 adet büyük soğan  
100 gram kıyma  
1 orba kaşığı salça  
1 ay kaşığı karabiber  
2 ay kaşığı tuz  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 ay bardağı ayıeği yağı  
1 kase tavuk suyu  
1 kase brlce haşlama suyu

- # Börülce en az 8 saat önce suya ıslatılır. Süre sonunda suyu dökülür, tencereye aktarılır. Yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye tereyağı ve ayıeği yağı bırakılır. Orta ateşe yerleştireilir. Kıyılmış soğan atılır ve pembeleşene kadar kavrulur.
- # zerine salça ilave edilir. Bir kaç dakika sonra kıyma konur ve suyunu bırakıp çekene dek çevrilir.
- # Yıkılmış ve suyu szlmş bulgur eklenir, alt-üst edilir. Tavuk suyu ve brlce haşlama suyu gezdirilir.
- # 5 dakika sonra suyu szlmş börülceler, tuz ve karabiber atılır, karıştırılır, kapak kapatılır.
- # Kaynama noktasına geldikten sonra ateş azaltılır, 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: Brlceli Bulgur Pilavı Ankara Nallıhan'a özgü bir tarifdir.