CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet orta boy kuru soğan
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı su ya da tavuksuyu
Ciğerli Harç İçin;
250 gr. tavuk ciğeri
1 Adet küçük kuru soğan
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Öncelikle bulgur pilavı hazırlanır. Tencereye 7 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir.
Soğan şeklini kaybedene kadar kavrulur, üzerine yıkanmış, süzülmüş bulgur ve tuz ilave edilir, 2 – 3 dakika kavrulur.
Bulgura 4 su bardağı su ya da tavuksuyu konur, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Pilav dinlenirken, ciğerli harç hazırlanır. Başka küçük bir tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış küçük kuru soğan eklenir, yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine fındık büyüklüğünde doğranmış tavuk ciğeri katılır, kapaksız olarak 15 – 20 dakika pişirilir, tuz eklenir, ateşten alınır.
Servis yapılacağı zaman, kase ıslatılır, ciğerli harcın yaklaşık altıda biri kasenin alt kısmına bastırarak yerleştirilir. Kasenin boş kalan diğer kısmına bulgur pilavı batırarak konur, düz tabağa ters çevrilir.
Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Ciğerli bulgur pilavı Hakkari'nin sevilen lezzetlerindendir.