KIRDO

2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet iri kuru soğan
250 gr. kıyma
2 Su bardağı yoğurt
2 Su bardağı su
8 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye ayçiçek yağı konur, ısınınca ince kıyılmış kuru soğan, yarım tatlı kaşığı tuz katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Daha sonra yıkanmış bulgur ilave edilir, birkaç dakika kavrulur, ateşten alınır, 10 dakika ılıtılır.
Bu arada yoğurt, su ve yarım tatlı kaşığı tuz ile ayran hazırlanır. Ilıyan bulgurlu karışıma ayran eklenir, karıştırılır, orta – kısık ateş arası ocağa yerleştirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, 17 dakika pişirilir, ateşten alınır, 15 dakika kadar tencerenin kapağı açılmadan dinlendirilir.
Daha sonra karıştırılır, arzuya göre üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kırdo, Erzincan'ın sevilen pilavlarındandır. Yörede Kırdo'ya kıyma yerine kavurma konur.