



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

## KIRDO



2 Su bardağı pilavlık bulgur  
1 Adet iri kuru sođan  
250 gr. kıyma  
2 Su bardađı yođurt  
2 Su bardađı su  
8 orba kaşığı ayçiçek yağı  
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye ayçiçek yağı konur, ısınınca ince kıyılmış kuru soğan, yarım tatlı kaşığı tuz katılır, ŐeffaflaŐana kadar kavrulur.
- # zerine kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Daha sonra yıkanmıŐ bulgur ilave edilir, birkaç dakika kavrulur, ateŐten alınır, 10 dakika ılıtılır.
- # Bu arada yoğurt, su ve yarım tatlı kaşığı tuz ile ayran hazırlanır. Ilıyan bulgurlu karıŐıma ayran eklenir, karıŐtırılır, orta - kısık ateŐ arası ocağa yerleŐtirilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, 17 dakika piŐirilir, ateŐten alınır, 15 dakika kadar tencerenin kapağı açılmadan dinlendirilir.
- # Daha sonra karıŐtırılır, arzuya göre üzerine kızdırılmıŐ tereyağı gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

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