



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI ÜZERİNDE KUZU TANDIR

Elif Korkmazel

2 su bardağı bulgur pilavı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
3 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
Tuz, karabiber
600 gram kuzu kol
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz karabiber kekik

Öncelikle etin her tarafını baharatla, limon suyu ve zeytinyağı ile ovun. Kalın tabanlı bir tencerede etin her tarafını kızartın, daha sonra fırın kabının içine alıp 180 derecedeki fırında 40-50 dakika pişirin. İstenirse güveçte de pişirebilirsiniz. Bu arada bulgur pilavı için; tencereye tereyağını koyup doğranmış soğanları kavurun. Salçayı ve bulguru da ekleyip sıcak suyla 20 dakika pişirin. Etleri didikleyip pilavın üzerinde servise sunun.