ETLİ PATATES DİBLESİ (BİNGÖL)

Kuşbaşı et
Patates
acı sivri biber
yağ
salça
bulgur
domates
soğan
pul biber

Kısık ateşte etler suyunu çekene kadar pişirilir tuzu yağı konur birazda onlarla kavrulur,üzerine soğan rendelenir kabuğu soyulmuş domatesler dökülür ve domates suyunu çekene kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir salçası acı biberi konup küp halinde doğranan patatesler eklenip az biraz su ile pişmeye bırakılır. diğer yandan yıkanan bulgur bu pişen yemeğe eklenerek bulgurun pilavlık kıvama gelmesi sağlanır.yanında illakide olmazsa olmazımız turşu ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:18196 • adı:Etli Patates Diblesi (Bingöl) • gönderen:melek • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:55