BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr. kuşbaşı et
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber

Bir tencere içinde 1 çorba kaşığı yağda ince kıyılmış soğan kızartılır. Küçük kesilmiş etlerle beraber kavrulur. Salça ilave edilerek orta ateşte pişirilir. 4 bardak kaynamış et suyunun içine bulgur salınır. Hafif ateşte pişirilir. Suyunu çektikten sonra üzerine 2 çorba kaşığı kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Bir kenara çekilir. Yarım saat dinlendirilidikten sonra etle karıştırılır, servis yapılır.

ML® Enginarlı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:337 • adı:Bulgur Pilavı • gönderen:CUMA • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:23