ETLİ BULGUR PİLAVI

Ümit Usta

3 su bardağı pilavlık bulgur
500 gram kuzu eti
2 adet kuru soğan
2 adet domates
4 adet sivribiber
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası
200 gram margarin
Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı pul biber

Kuru soğanların 1 tanesini ince ince kıydıktan sonra, 100 gram margarin yağında pembeleşinceye kadar kavuralım.
Soğanlar pembeleşince, küçük kuşbaşı şeklinde kestiğimiz kuzu etlerini tencereye ilave edip, kavurmaya devam edelim.
Etler suyunu salıp da çekince, domates ve biber salçalarını, yeterince tuzunu ve karabiberini ekleyerek, 1-2 sefer daha karıştıralım.
Yeterince sıcak su koyup, tencerenin ağzını kapatıp, etlerin pişmesini bekleyelim.
Pilavlık bulgurları yıkayıp süzelim. Kalan 1 adet kuru soğanı, ince ince kıyıp, kalan margarin yağında pembeleştirdikten sonra, içine ince ince kıydığımız sivribiberleri ve yıkadığımız bulgurları ilave edip kavuralım.
Kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde kestiğimiz domatesleri, bulgurlara ilave edip, iyice kavurma işlemine devam edelim.
Bu esnada, pişmiş olan etin suyunu süzüp, ayıralım. Etleri, bulgurlara ilave edip, bir kere daha karıştıralım.
Ayırdığımız et suyunu süzüp, 4 su bardağını bulgurlara katalım. Bulgurlar suyu çekinceye kadar pişirelim.
Ocaktan indirdikten sonra, 10 dakika kadar demlendirip, harmanlayarak sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler et yerine kıyma koyabilir ve nohut ilave ederek yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:57391 • adı:ETLİ BULGUR PİLAVI • gönderen:cemre • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:14