KUZU ETLİ MADIMAK

500 gram kuzu kuşbaşı
150 gram pastırma
2 demet madımak
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
1 kahve fincanı iri bulgur
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Madımağı ayıklayın, yıkayıp suda bekletin.Tencereye zar şeklinde doğranmış soğanı ve kuşbaşı eti koyun. Et, suyunu bırakıp çekince salça, karabiber ve tuz koyup 4-5 dakika soteleyin. 2 bardak sıcak su ilave edip 30 dakika pişirin. 1 kahve fincanı bulgur koyup 15 dakika daha pişirin. Ocağı kapatıp yemeğe küçük küçük doğradığınız pastırmayı ekleyin. Pul biberi yağda kızdırın, madımağın üstüne döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11323 • adı:Kuzu Etli Madımak • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:48