TEPSİDE KIYMALI BULGUR

350 gr burgul
300 gr koyun (veya sığır) kıyma
1 soğan
1 yumurta
Hindistancevizi
su
tereyağı
zeytinyağı
tuz
biber

Bulguru örtecek kadar kaynar su hazırlayın, bulguru içine dökün ve bir buçuk saat bekletin. Süre sonunda suyunu süzün ama oldukça ıslak bırakın. Soğanı ince yemeklik doğrayın, az yağda kavurun, kıymayı atın kavurun, son olarak tuz ve hindistancevizi ekleyin, ateşten alın. Islak bulguru kıymalı karışıma ekleyin, biraz daha tereyağı ekleyerek hepsini karıştırın. Karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün, düzelterek iyice sıkıştırın, 170 derece fırında altın sarısı pişirin, kare kare keserek servis yapın.

Not: Ertesi gün soğuk da yenebilir.

© lezzetler.com tarif no:34975 • adı:Tepside Kıymalı Bulgur • gönderen:pelteme • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52