



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PİRZOLALI BULGUR PİLAVI

- 4 adet pirzola
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2'şer adet domates ve dolmalık biber
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Pulbiber
- Tuz
- 1 adet nar

Soğanı, küp şeklinde doğranmış domates ve biberi güvecin içine koyun. Üzerine pirzoları dizin. Suyu ekleyip, ağzı kapalı olarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 1 saat pişirin. Ara sıra kontrol ederek suyu azalmışsa su ilave edin. Piştikten sonra pirzoları içinden çıkarın. Bulgur, pulbiber ve tuzu katıp karıştırın. Güvecin ağzı kapalı olarak fırında suyunu çekene kadar pişirin. Güveci fırından çıkardıktan sonra kaşıkla pilavı alt üst edin. Üzerine pirzoları dizip nar taneleri serpin. Ağzı açık olarak fırında etlerin üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

