BİBERLİ PEYNİRLİ İLE KÖFTELİ BULGUR PİLAVI

Malzeme
- Yarım kilo köftelik kıyma
- Yarım paket köfte harcı
- Bir buçuk çay bardağı su
- Sıvı yağ
- Bir buçuk yemek kaşığı Sana margarin
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- 3 adet taze soğan
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı
1. Derin bir kâseye, köftelik kıyma, köfte harcı ve su koyup yoğurun.
2. Şekil verdikten sonra, köfteleri kızartıp servis tabağına alın.
3. Bulguru hazırlamak için bulgur pilavını ayıklayıp bir süzgecin içine koyduktan sonra kepeği gidene kadar soğuk su ile yıkayın.
4. Kuru soğanı ayıklayıp piyazlık doğrayın. Taze soğanları ayıklayıp beyaz ve yeşil saplarını ayrı ayrı kıyın. Mantarları, saplarını çıkardıktan sonra dörde bölün.
5. Yayvan bir tencerede, Sana margarini kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ilave edin.
6. Tenceredeki soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince, tencerenin içine doğranmış mantarları ve taze soğanların beyaz kısımlarını koyun.
7. Mantarlar suyunu çekinceye kadar orta ateşte kavurmaya devam edin. Mantarlar suyunu çekince, tencerenin içine Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi taze soğanların yeşil saplarını, et suyunu, tuzu, karabiberi de ilave edip kısık ateşte, bulgurlar göz göz olana kadar, kapağı hiç açmadan pişirin.
8. Pişen bulguru demlendirip, tahta bir kaşık ile karıştırarak havalandırın.
9. Cam bir kâseyi sıcak su ile çalkaladıktan sonra, içine hazırladığınız bulgur pilavının yarısını koyup düzeltin.
10. Önceden kızarttığınız köfteleri dizip kalan bulgur pilavını üstüne koyun. Pilavın üstünü kaşığın sırtı ile düzeltin.
11. Biberli, köfteli bulgur pilavını ters çevirip servis tabağına koyun ve üstünü taze maydanoz yaprakları ile süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29014 • adı:Biberli Peynirli ile Köfteli Bulgur Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:45