



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BULGUR KEBABI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 orba kaşığı tereyağı
1 kg kemiksiz kuzu eti
3 adet domates
10-12 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım ay kaşığı karabiber
3 su bardađı su

Su ve tuz tencereye konur. Kaynayınca bulgur eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce eritilmiş tereyağı gezdirilir ve karıştırılır. Et, bir fırın kabına yerleştirilir. Üzerine doğranmış domates, biber bırakılır, tuz ve karabiber serpilir. 190 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bulgurlu karışım servis tabağına aktarılır. Üzerine pişen etli karışım yerleştirilir.