BULGUR PİLAVI ÜSTÜ İNCİK

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı salça
600 gram kuzu incik
2 soğan

Öncelikle kuzu inciğini bir tencereye alıp her tarafını yağ koymadan kızartın. Bu işleme mühürlemek deniyor. Daha sonra üzerine 1 çorba kaşığı yağı ve iri parçalara ayrılmış soğanı ekleyip karıştırarak pişirin. Kapağı kapalı ve kısık ateşte az su ekleyip 45 dakika etler çok iyi dağılıncaya kadar pişmeye bırakın. Fırında da pişirebilirsiniz. Bu arada pilavı yapmak için bulguru tereyağında kavurun. İçine dilerseniz fıstık, üzüm ve badem de ekleyebilirsiniz. Üzerine salçasıyla suyunu verin ve 20 dakika pişin. Daha sonra et ve pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:82449 • adı:Bulgur Pilavı Üstü İncik • gönderen:kavalye • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:08