



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BULGURLU ETLİ TÜRLÜ

200 gram kuşbaşı kuzu eti [?]

1 adet soğan [?]

1 su bardağı pilavlık bulgur [?]

2 çorba kaşığı tereyağı [?]

2 adet sivri biber

2 diş sarımsak

Kuşbaşı doğranmış kuzu etini tencerede 10 dakika pişirin. zerine rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyin. Beş dakika daha pişirin. Kıyılmış sivri biber ile bulguru koyup karıştırın ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. İstedığınız baharatı ekleyip sıcak sıcak sofraya getirin.

---