# BULGURLU HİNDİ SUCUK

1 kangal Banvit Hindi Sucuk (dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
300 gr bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
600 ml suyu (kaynar)
2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş,küp doğranmış)
2 sap kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek bulguru ekleyin ve 3-4 dak. kavurun.
Domates salçası, piliç suyu ve tuz ilave edip, hafifçe karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın ve ateşi kısıp, 10 dak. pişirin.
Domatesleri ekleyin ve bulgur suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 6-7 dak. daha pişirin.
Yağsız tavayı ısıtıp, sucuk dilimlerini yerleştirin. Hızlı ateşte her bir yüzünü 2`şer dak. kızartın.
Sucukları bulgur pilavına ekleyin. Karabiber serpip, hafifçe karıştırın. Kekik serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:56033 • adı:Bulgurlu Hindi Sucuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.05.2024 - 20:56