BULGURLU PERDE PİLAVI

Malzeme:
2 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı
1 adet orta boy soğan
2-3 adet sivri biber
3 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı Teremyağ
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
2 su bardağı Bizim Pilavlık Bulgur
3 adet yufka
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı çörek otu
Karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Biberleri temizleyip halka halka doğrayın. Geniş bir tencerede mısırözü yağı ile soğanı kavurun. Biberler, domatesler ve biber salçasını sırası ile ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Teremyağı ve karabiberi ekleyip karıştırın. Bulguru ilave edin, kalan 2 bardak suyu tencereye aktardıktan sonra kapağını kapatın. Et bulyonu ilave edin.Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Çukur bir çorba kasesinin içine yarım yufkayı ortalayarak yerleştirin, pilavı doldurun ve yufkayı toplayarak üzerini kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine kaseyi ters çevirin ve üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirin. Kalan yufka ve pilav ile aynı işlemi tekrarlayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48044 • adı:Bulgurlu Perde Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:38