# BULGURLU SARIMSAKLI KUZU BUT (MARDİN)

https://mardintarifi.com

1 bütün kuzu kol
1 büyük baş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

Öncelikle et yıkanır. Bıçak yardımıyla her yerine ufak delikler açılır ve bu deliklere sarımsak yerleştirilir. (Deliğin büyüklüğüne göre en fazla 1-2 diş sarımsak). Sarımsak yerleştirme işi bittikten sonra etin her yeri tuz ve karabiberle ovulur en son domates salçası da etin her yerine sürülür. Tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağ konur ve kızdırılır. Yağ kızınca etin her yeri dikkatlice mühürlenir. (Bu aşamada salçanın yanmamasına dikkat edilmelidir. Etin her yeri mühürlendikten sonra üzerini geçecek kadar soğuk su konur ve pişmeye bırakılır. Su kaynadıktan sonra 45 dk etin bir yüzü 45 dk diğer yüzü iyice pişirilir. (süre etin sertliğine göre değişir daha uzun ya da daha kısa) Bu sırada su azalırsa yemeğe sıcak su eklenir.

Et piştikten sonra pilav için tel şehriye yağsız tavada kavrulur üzerine 1 su bardağı bulgur eklenerek karıştırılır. Etin suyundan 2-2,5 bardak su konur tuzu kontrol edilerek demlenir. Dinlenmeye bırakılır.

Not: Midyat bulguru pilavlık bulgurdan daha ufak köftelik bulgurdan daha iri bir bulgur türüdür.

© lezzetler.com tarif no:120903 • adı:Bulgurlu Sarımsaklı Kuzu But (Mardin) • gönderen:hacer yener • indirme tarihi:27.04.2025 - 01:57