ETLİ BULGUR PİLAVI (KARAMAN)

Kuşbaşı et 500 gram
Tuz 2 tatlı kaşığı
Tereyağı veya margarin (erimiş) 8 yemek kaşığı
Et suyu 3 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Salça 1 yemek kaşığı

Et yıkanır ve 5 su bardağı su ile ateşe konur.Pişmesine yakın tuzun yarısı ilave edilir üç su bardağı et suyu ocağa konur, kaynayınca kalan tuz ve bulgur salınır. Önce orta,sonra hafif ateşte suyunu çekip göz göz olunce ocaktan alınır. Altı yemek yağ kızdırılarak pilavın üzerine gezdirilir. Peçete örtülüp kapağı kapatılarak 20 dakika demlendirilir. Diğer tarafta ,kalan 2 yemek kaşığı yağ kızdırılır,salça eklenip karıştırılır ve haşlanan etler ilave edilerek kızartılır. Pilavın üzerine dökülerek servis yapılır. (K.K.Işık)

NOT: Her yörede yapılır. Tarif Karaman'dan alınmıştır. Bazı yörelerde,Haşlanan etler kızartılmadan pilavın üzerine didilerek servis yapılır. Tavuklu da aynı şekilde yapılır.

© lezzetler.com tarif no:45720 • adı:Etli Bulgur Pilavı (Karaman) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:14