ETLİ BULGUR PİLAVI

Yarım kilo bulgur
400 gram kuşbaşı doğranmış yağlı koyun eti
4 baş soğan
Yarım paket yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak su veya varsa et suyu
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 adet domates

İnce doğranmış olan soğanlar, yağı da ilave edilip bir tencerede sararıncaya kadar börttürülüp, sonra etler de konarak, et suyunu çalıp tekrar çekene kadar kavrulur. Sonra bu etlere, karabiber, tuz, doğranmış domatesler ve bir bardak su da konup etler yumuşayıncaya kadar orta ateş üzerinde 40 - 50 dakika pişirilir ve suyunu çekince ateşten alınıp bir yana konur. Varsa 2,5 bardak et suyu «veya etler kemikli olarak verildiğine göre kemik kaynatılarak elde edilen su, kaynatılıp bulgurun içine atılır. 10 dakika kuvvetli, sonra 10 dakika kadar da gayet hafif ateşte pişirilir. Bulgur suyunu çekip de tane tane olunca ayrılmış olan etler de suyu ve soğanları ile birlikte ilave edilip karıştırılır kısa bir süre dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

ML® Bulgur Pilavı için tıklayın