ETLİ BULGUR PİLÂVI

2,5 Bardak bulgur
1 Çorba kaşığı (silme) domates salçası
3 Çorba kaşığı sade yağ
2 Bardak su
1 Çorba kaşığı limon suyu
250 gr. kuşbaşı et
tuz, karabiber

2 Soğan Bir tencereye yağın bir kaşığını ve rendelenmiş soğanları koyup pembeleşene kadar kavurun. Sonra etleri ve limon suyunu ilave edin. Etler saldıkları suyu çekene kadar pişirin. Sonra tuz, biber ve bir kahve fincanı suda eritilmiş salçayı ekleyin. Gerekirse biraz su da koymak suretiyle etleri iyice pişirin. Hepsini bir tabağa alın. Tencereye bu defa yağı ve yıkanıp süzülmüş bulguru koyup kavurun, 8-10 dakka sonra etleri ilâve edin. Suyunu da koyup karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekinceye kadar orta, sonra hafif ateşte pişirin. Sonra da çok hafif ateşte 10-15 dakika demlendirin. Karıştırıp tabağa alın. Sıcak sıcak servis yapın.

ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın
ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16575 • adı:ETLİ BULGUR PİLÂVI • gönderen:kızılelma • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:47