ETLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
300 gr. kuzu gerdan
2 adet soğan
1 adet defne yaprağı
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Tencereye iki su bardağı su, defneyaprağı ve bir adet soğan koyun. Gerdanı bütün olarak ekleyin ve 40 dakika kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirin. Başka bir tencerede tereyağını eritip rendelenmiş soğanı kavurun. Bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. Üç su bardağı kaynar su koyup pişmeye bırakın. Tuz ve biberini ekleyin, pişen gerdanı da birkaç parçaya bölüp pilavın üzerine koyun ve beş dakika daha pişirin. 10 dakika kadar demlendirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95372 • adı:Etli Bulgur Pilavı • gönderen:ham-et • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:00