ETLİ BULGUR PİLAVI

1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet havuç
1 adet kamer patlıcan
2 adet soğan
600 gram kemikli kuzu eti
4 diş sarımsak
4 adet domates
3 adet sivri biber

Tencerenin içine önce kemikli eti suyunu bırakıp çekene dek pişirin. Üzerine yağı döküp kavurmaya davam edin. Fırın kabına alıp 200 derecede 35 dakika kadar fırında pişirmeye devam edin. Patlıcanları alacalı kesip küçük küpler halinde doğrayın. Patlıcanları ve havuçları da kavurmaya başlayın. Üzerine domates ve sivri biberleri irice doğrayıp ekleyin. Aralarına sarımsakları serpin. Bulguru da üzerine serpin 2 su bardağı su ekleyip, kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 1 saat pişmeye bırakın. Daha sonra karıştırıp demlendirin.

© lezzetler.com tarif no:96278 • adı:Etli Bulgur Pilavı • gönderen:tepegöz • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:15