ETLİ MEYHANE PİLAVI

https://www.hurriyet.com.tr

2 su bardağı iri bulgur
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım kapya biber
2-3 adet sivri biber
200 gr. kuzu parça et
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı kuru nane

Etleri 3 su bardağı suda haşlıyoruz. Yumuşaması gerekmektedir. Etlerin bulunduğu tencereden suyunu alıp etin içine zeytinyağı koyuyoruz. Biberleri, soğanları minik küpler halinde doğruyoruz. Etin içine atıyoruz. Güzelce kavuruyoruz. Salçayı ilave edip bir turda o şekilde kavuruyoruz. İçine yıkanmış bulgurları ilave edip karıştırıyoruz. Et suyunu, içme suyunu pilavın üzerine gelecek kadar koyup tuz ekleyip kapağı kapalı vaziyette kısık ateşte pişiriyoruz. Afiyet olsun. Servis ederken nane koymayı ihmal etmeyin.

© lezzetler.com tarif no:171332 • adı:Etli Meyhane Pilavı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:28