FIRINDA KUZU ETLİ BULGUR

Malzeme
- 250 g kuzu eti
- 3 su bardagı bulgur
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- ½ demet maydanoz
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet domates
- 4,5 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Bulguru ayıklayıp, kepeği gidene kadar bir süzgecin içinde soğuk su ile yıkayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.
4. Maydanozu ayıklayıp, ince ince doğrayın.
5. Taze soğanı ayıklayıp kıyın.
6. Domatesin kabuğunu soyup, küçük küpler halinde doğrayın.
7. Yayvan ve ateşe dayanıklı fırın tepsisini ateşe koyup içine Sana Crème Bonjour ilave ettikten sonra kızdırıp içine kuzu etlerini ekleyin. Etler renk alıncaya kadar kuvvetli ateşte kavurarak pişirin.
8. Etler kavrulduktan sonra içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış sivri biberleri ve salçayı ilave edip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.
9. Salça piştikten sonra yıkanmış bulguru ekleyip kavurmaya devam edin.
10. En son olarak içine kekiği, doğranmış taze soğanları, kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip karıştırdıktan sonra ateşten alın.
11. Tepsinin üzerini tamamen ve sıkıca gümüş kağıt ile kapatın.
12. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında bulgurlar göz göz olup pişinceye kadar tutup, sıcak olarak servis edin. pilavın pişip pişmediğni kontrol etmek için gümüş kağıdı hafifçe açıp baktıktan sonra yine sıkca kapatın.

© lezzetler.com tarif no:28890 • adı:Fırında Kuzu Etli Bulgur • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:33