



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU İNCİKLİ BULGUR PİLAVI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 4 Adet kuzu incik
 - 1 Baş sarımsak
 - 15 Adet arpacık soğan
 - 2 Yemek kaşığı tereyağı
 - 3 Dal taze biberiye
 - 1 Tatlı kaşığı kuru kekik
 - 1 Çay kaşığı tuz
 - 1 Tatlı kaşığı toz karabiber
- Pilav için:
- 2 Su bardağı bulgur
 - 2 Yemek kaşığı tereyağı
 - 4 Su bardağı kemik suyu
 - 1 Çay kaşığı tuz
 - 1 Çay kaşığı toz karabiber

Kuzu incikleri tencereye alıp üzerine su ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip yaklaşık 1 saat suda haşlayın. Haşladığınız incikleri fırın kabına alın üzerine soğanları, sarımsağı, taze biberiye dallarını dizin. Kuru kekik, tuz, toz karabiber ve tereyağını ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Pilavı için; tereyağını tavada eritin. Bulguru ekleyip kavurun üzerine tuz, toz karabiber ve haşladığınız incik suyunu ilave edip pişmeye bırakın. Fırından çıkardığınız incikleri pilavın üzerinde servis edin.

