KURU ETLİ BULGUR PİLAVI

Nedim Atilla

MALZEMELER
Bir buçuk kg bulgur
Yarım kg kuru soğan
6 adet sivri biber
250 gram kuru et
300 ml zeytinyağı
250 gram salça
Tuz
Pul biber
Yeteri kadar su

HAZIRLANIŞI:
Bulguru ayıklayıp yıkadıktan sonra suyu iyice süzün. Tencereye zeytinyağı koyup biraz ısıttıktan sonra soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince içine, küçük parçalara ayırdığınız kuru eti ekleyip kavurun. 10 dakika daha kavurduktan sonra kıydığınız sivri biberleri koyup biraz daha kavurun. Daha sonra bulguru katın, salça, biber, tuz ve yeteri kadar su ekleyin. Harlı ateşte bir iki karıştırıp, orta ateşte pişmeye bırakın. Bulgurlar iyice şişip tane tane oluncaya kadar pişirin. Suyunu çekince, ateşin altını kapatıp demlenmeye bırakın. 20 dakika kadar dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:45685 • adı:Kuru Etli Bulgur Pilavı • gönderen:siyami • indirme tarihi:18.04.2024 - 23:27