



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BULGURLU PİRZOLA

- 4 adet pirzola
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2 adet domates
- 2 adet dolmalık biber
- 3 kaşık yağ
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Pul biber
- Tuz
- 1 adet nar

Soğan, küp şeklinde doğranmış domates, yağ ve biberi güvecin içine koyun. Üzerine pirzoları dizin. Suyu ekleyip, ağzı kapalı olarak önceden ısıtılmış 180° fırında 1 saat pişirin. Ara sıra kontrol ederek suyu azalmışsa su ilave edin. Piştikten sonra pirzoları içinden çıkarın. Bulgur, pul biber ve tuzu katıp karıştırın. Güvecin ağzı kapalı olarak fırında, suyunu çekene kadar pişirin. Güveci fırından çıkardıktan sonra kaşıkla pilavı alt üst edin. Üzerine pirzoları dizin. Ağzı açık olarak fırında etlerin üzeri kızarana kadar pişirin. Nar taneleri serpin ve sıcak olarak servis yapın.