



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SUCUKLU BULGUR

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

3 su bardağı Pilavlık Bulgur
150 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
2 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
Su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kapağı için:
1 su bardağı un
Tuz
Garnitürü için:
1 adet kıvırcık
1 adet havuç
1 adet kırmızı soğan
1 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet taze sıkılmış limon suyu
4 yaprak taze nane

- 1 Öncelikle kapağını hazırlamak için, unu, tuzu karıştırma kabına alın. Ilık su ilave ederek yoğurun.
- 2 Güveci ocağa alın ve ısıtın.
- 3 Soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın. Güvece önce tereyağını alın ve eritin. Soğanı ve sarımsağı ekleyin ve kavurun.
- 4 AYTAÇ GURME DANA SUCUK u küp küp doğrayın ve güvece ilave edin.
- 5 Karıştırdıktan sonra bulguru ekleyin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.
- 6 Et suyunu ve suyunu da ilave edin.
- 7 Hamuru açın. Güvecin kenarlarını ve hamurun üzerini suyla ıslatın. Hamuru güvecin üzerine kapatın.
- 8 Ocakta fazla bekletmeden hemen 180 derecelik ısıtılmış fırına alın.
- 9 Kıvırcığı, kırmızı soğanı ve kırmızı biberi ince ince kıyın. Havucu rendeleyin ve hepsini karıştırma kabına alarak harmanlayın. Zeytinyağını ve limonunu ekleyin.
- 10 Büyük bir servis tabağının kenarlarına garnitürü ekleyin. Ortasına da pilavı ilave edin.
- 11 Taze naneleri kıyın, pilavın üzerine serpin ve servis yapın.

