KAPARİLİ BULGUR PİLAVI

Yarım su bardağı kapari
2 su bardağı pilavlık bulgur
300 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet orta boy kuru soğan
3 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı margarin

Et küçük bir tencerede suyunu salıp, yeniden çekene kadar kavrulur. Üzerini geçecek kadar su eklenir ve yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sana yağı bir tencerede ısıtılır, içine küçük küçük doğranmış soğan eklenir ve kavrulur. Üzerine salça ve yıkanmış, süzülmüş bulgur eklenir. Birkaç dakika kavrulduktan sonra sıcak su ve pişmiş et ilave edilir. Tuzu konulur, tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pişmeye bırakılır. Diğer tarafta kapariler sudan geçirilir. Margarini bir tavada ısıtılır ve üzerine kapariler eklenir. Kısık ateşte karıştırılarak bir kaç dakika sotelenir. Pilav suyunu yarı yarıya çekince kapari üzerine eklenir, karıştırılır. Suyunu tamamen çekince tencerenin üstüne kağıt havlu konulup, kapağı kapatılır. 10 dak. demlendikten sonra servis tabağına alınır ve sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:91094 • adı:Kaparili Bulgur Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:03