



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BULGUR PİLAVI

1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
2,5 su bardağı et suyu
yarım havuç
yarım kabak
1 adet karpas biberi
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı kaymak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay.k kırmızı toz biber
1 adet kuru soğan
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı margarin
Tuz

Kuru soğanı,karpas biberi,havuç ve kabağı ince sıcan dişi doğrayın. Margarini, orta ateşte sac veya tencerede kızdırın. Doğradığınız sebzeleri ve pilavlık bulguru birlikte tencereye ilave edin. 1 -2 sefer karıştırdıktan sonra 1 tatlı kaşığı domates salçası ve 1 tatlı kaşığı acı biber salçasını ekletip ara ara karıştırarak yaklaşık 5 dakika kavurun. Toz kırmızı biber,kimyon,karabiber ve tuzla baharatlandırın. Et suyunu ekleyip 12 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Piştikten sonra ateşten alın ve kapağını açmadan 15 dakika kendi ısısında demlenmeye bırakın. 3 yemek kaşığı kaymağı ekleyip harmanlayın ve sıcak olarak servis edin



Fotoğraf "anneeli" tarafından gönderildi. 09.06.2015