KUZU ETLİ FİRİK PİLAVI

50 Gr Sana Klasik
500 gr kuzu kuşbaşı
1 Su Bardağı Firik Bulguru
1 Su Bardağı pilavlık bulgur
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
3,5 Su Bardağı su
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
5 Adet soğan
1 Çorba Kaşığı domates salçası

Soğanları temizledikten sonra yemeklik doğrayın. Bulgurları bol suyla yıkayıp süzün. Kuşbaşı doğranmış etleri tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak iyice kavurun. Etler suyunu çekince, 1 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Et suyunu çekince kıyılmış soğanları ilave edip karıştırın. 6. Ayrı bir kâsenin içine, 1 çorba kaşığı ılık su ve salçayı eritin tereyağını ilave edip pişirin. Sonrasında haşlanmış nohutları ve bulgurları ilave edin. Kaynar suyu da ekleyin. Bir taşım kaynatıp tuz ve karabiberle ayarlayın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan tencerenin kapağını açmadan 10-15 dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:78277 • adı:Kuzu Etli Firik Pilavı • gönderen:supernova • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:08