KUZU KABURGALI FİRİK BULGURU

1 kilo kuzu kaburga
2 yemek kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Yarım adet rendelenmiş soğan
Tuz
Karabiber
Toz biber
200 gram firik bulguru
50 gram maş fasulye
Dereotu
Maydanoz
20 gram tereyağı
10 gram kuş üzümü

Derin bir kasenin içinde yoğurdu zeytinyağıyla beraber karıştırın.
Ardından soğan, sarımsak, baharatlar ve soğanı eğleyip bir kere blendırdan geçirin.
Kuzu kaburgayı parçalara ayırın ve bu karışımın içine koyup marine edin.
Üzerini streçleyip yarım saat dolapta bekletin.
O sırada bir tavada tereyağını eritin. Üzerine dereotu ve maydanozu kesip atın.
Ardından kuş üzümü ve maş fasulyeyi koyun. Kavurduğunuz malzemelerin üzerine firik bulguru atıp biraz tuz toz biber karabiber ve fesleğen dökün. Üzerine 3 su bardağı sıcak su dökün. Kısık ateşte pişmeye bırakın.
O sırada derin bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Kaburgaları üzerine koyun. Fanı olan bir fırın olması lazım 350 derece de fırına koyun.
Bulgur ortalama 30 dakika sonra kaburga ise 1 saat sonra pişer.
Bir tepsiye firik bulgurunu dökün. Onun da üzerine kaburgaları yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:165630 • adı:Kuzu Kaburgalı Firik Bulguru • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 05:02