MEYHANE PİLAVI (ADIYAMAN)

150 gram tereyağı
400 gram bulgur
400 gram kuşbaşı kuzu
200 gram domates
150 gram soğan
2 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
50 gram sivri biber
2/3 bardak et suyu

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın.
Domatesi, kabuğunu soyup çekirdeklerini temizledikten sonra iri küpler halinde doğrayın.
Biberin sap ve çekirdekli kısımlarını kesip atın. Yıkayıp kuruladıktan sonra, halka biçimi doğrayın.
Yağın yarısını küçük bir tencerede, orta ateşte eritin.
Yağ kızınca küçük kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini koyun.
Kevgirle sık sık karıştırarak birkaç dakika pişirip soğanı ilave edin.
Yine sık sık karıştırarak, 5-6 dakika daha pişirin.
Tuzu, kırmızı biberi ve domatesleri ilave edin. Ara sıra karıştırarak birkaç dakika daha pişirin.
Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Ateşi kısın ve tencerenin kapağını sıkıca kapatın.
Etleri, 20 dakika ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın.
Et suyunu bir taşım kaynatın. Bir kenarda sıcak olarak bekletin.
Yağın kalan yarısını orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin.
Yağ kızmaya başlayınca biberi katıp, karıştırarak birkaç dakika pişirin.
Bulguru ilave edin. Sık sık karıştırarak 4-5 dakika kavurun.
Domates soslu etleri, sosuyla birlikte, bulgura ilave edin.
Sıcak et suyunu verip, 2-3 dakika kaynamaya bırakın.
Kevgirle birkaç kere karıştırın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Ateşi iyice kısın.
Bulguru 10 dakika, suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocağı kapatın.
Tencerenin kapağını açıp, meyhane pilavının üzerine temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın.
Pilavı bu şekilde ocak üzerinde 10 dakika demlendirin.

© lezzetler.com tarif no:144597 • adı:Meyhane Pilavı (Adıyaman) • gönderen:sevdiye • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:47