MEYHANE PİLAVI

İlkay Öztürk

1 Su Bardağı Bulgur (Pilavlık)
2 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
125 g Kuzu Kuşbaşı
1 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Adet Sivri Biber
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Kuşbaşı etleri ve küp küp doğranmış soğanları zeytinyağında soteleyelim. İnce doğranmış sivribiberleri, sarımsakları ve salçayı ilave edip, etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirelim. Üzerine yıkanmış bulgur, tuz, baharatlar ve suyu ekleyip, tencerenin kapağını kapatalım. Kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar pişirelim. 10 dakika kadar demlendirelim. Küçük bir tencerede tereyağını eritip bulgurun üzerine gezdirelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:89365 • adı:Meyhane Pilavı • gönderen:güveyim • indirme tarihi:02.06.2024 - 20:09