



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ETLİ BULGUR PİLAVI

700 gram kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı bulgur pilavı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yeterince et suyu
1 çay bardağı kuş üzümü

Öncelikle etleri yıkayıp tencereye alın ve suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Tereyağını ve çok az suyunu verip 1 saat etleri pişmeye bırakın. İrice doğranmış soğanı, salçayı ve biberi tereyağında tencerede kavurun. Bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. Üzümleri döküp üzerini geçecek kadar et suyunu verin. 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağına etlerle birlikte sunum yapın.