



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TÜRLÜ TAJİN VE SAKİN PİLAV

Refika Birgül

200 gr. Pişmiş Salçalı Et
1 su bardağı İnce Bulgur
1 adet Konserve Nohut
2 diş Sarımsak Ya Da Sarımsak Püresi
1 adet Kırmızı Soğan
1 adet Havuç
3 adet Yeşil Biber
1 tatlı kaşığı Tereyağı
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çay kaşığı Zerdeçal
2 çay kaşığı Kimyon
2 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Pul Biber
Tuz
1-2 çorba kaşığı Yoğurt
3-4 adet Maydanoz Sapı
1 adet Rnavut Biberi
Taze Kekik

Bir kaba 1 su bardağı bulgur ekleyin ve kettleden üzerini bir parmak geçecek kadar kaynar su ilave edin. Püre haline getirdiğiniz 2 diş sarımsağı ve tuzu koyup, iyice demlenmesi için tepesine bir kapak kapatın. Hatta bir kesme tahtasının üzerine koyun ki alttan soğuk almasın.var ki bu haliyle ancak bir kişiye yeter. Bu yemeği tenceresinden çıkarmadan içinde bütün güzelliklerini barındıran, aynı tencerede devam edeceğim. Siz de evde bir gün önceden kalan et yemeğinizi bu tarif için kullanabilirsiniz.Pişmiş, dünden kalan 200 gr salçalı et sotenizi daha da lezzetlendirmek için 1 adet kırmızı soğanı Valso mutfak doğrayıcısından geçirin. Tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı , 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve ısındıklarında soğanları güzelce kavurun. 1 adet havuç, 3 adet yeşil biber, 1 adet kapyra biberi de Valso mutfak doğrayıcısından geçirin ve tavaya ekleyip kavurmaya devam edin. Bu esnada kalan et sotenizin suyundan da biraz ekleyebilirsiniz, kavrulurken sebzelere lezzetinden katmış olursunuz. Tüm sebzeler güzelce kavrulduktan sonra etinizi ekleyin ve 1 çay kaşığı zerdeçal, 2 çay kaşığı kimyon, 2 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber ekleyip kavurma işlemini tamamlayın. Yemeğin biraz sulu olması için, içine 1 su bardağı kaynar su ekleyin. Bu yemeği bereketlendirmek için, son dokunuş olarak suyunu süzdüğünüz 1 adet konserve nohut ekleyin. Konserve nohutu, hem çok pratik olması hem de bizim konservelerimizin katkı maddesiz olması nedeniyle gönül rahatlığıyla kullanabilirsiniz, aklınızda bulunsun. Tüm malzemeleri güzelce karıştırıp tavanın kapağını kapatın ve en kısık ateşte pişirmeye devam edin.Bulgur, güzelce demlenince servis kabına alın ve ortasına etinizin girebileceği kadar bir yuva açın. Hazırladığınız tajin eti suyuyla birlikte tam ortaya yerleştirin. Son dokunuş olarak üzerine taze kekik ya da ince ince kıydığınız 3-4 maydanoz sapıyla, Arnavut biberi ve 1-2 çorba kaşığı çırpılmış yoğurt ekleyin. Dünden kalan tek kişilik yemeği dev bir ziyafete çevirdiğiniz yemeğiniz hazır.



© lezzetler.com tarif no:123195 • adı:Türlü Tajin ve Sakin Pılav • gönderen:habibe özer • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:58