ZERDEÇALLI BULGUR AŞI

https://www.hasata.com.tr

2 su bardağı Hasata Pilavlık Kadim Horasan Bulguru
4 su bardağı et suyu
Yarım kilo kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

2 kaşık tereyağını eritin, üzerine et suyunu, zerdeçalı, karabiberi, tuzu ekleyin.
Hasata Pilavlık Horasan Bulgurunu et suyunun içine ilave edin ve pişirmeye bırakın.
Bir yandan pilavın üzerine eklenecek kuşbaşı için; 1 yemek kaşık tereyağı ve soğanla beraber kuzu kuşbaşını iyice kavurun.
Pilavı dinlendirdikten sonra kâseye alıp üzerine kavurmayı koyarak servis edin.

Not: Bulgur pilavını kısık ateşte ağır ağır pişirmenizi öneririz. Kuşbaşı etin daha yumuşak olması için kavurmadan önce kaya tuzu ile ovabilirsiniz. Bulgur pilavını bekletmeden servis etmenizi öneririz.