



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

