

Etlili Erikli Bulgur Tava

Toplam 36 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~328 kcal

Konya usulü etli erikli bulgur tava, dana etini kuru erik ve bulgurla buluşturarak hafif meyvemsi, koyu ve dengeli bir ana yemek ç1kar1r.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 6 adet Kuru erik
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kuşbaşı dana eti malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
2. Pilavlık bulgur malzemesini y1kay1ncereye ekleyin.
3. Kuşbaşı dana eti üzerine su ilave edip karşımlı kez çevirin.
4. Pilavlık bulgur yumuşayıpsuyunu çekene kadar 14-18 dakika pişirin.
5. Kuşbaşı dana eti pişer pişmez s1calıservis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru eriği son bölümde eklemek meyvenin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

S1calıservis edin.

Alerjenler

Gluten