

Kars Kazlı Bulgur Pilavı

Toplam 120 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 95 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal

Kars kazlı bulgur pilavı didiklenmiş kaz etini tereyağı bulgur ve soğanla buluşturarak kış sofraları için güçlü bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 700 gr Kaz eti
- 2 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Kaz suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılı

1. Kaz etini tuzlu suda 70-80 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti 1111 parçalar halinde didikleyin.
3. Soğanı tereyağı nda 5 dakika saydamlaşana kadar kavurun.
4. Bulgur ve kaz suyunu ekleyip kapağı kapatın.
5. Pilavı 18-20 dakika pişirip kaz etiyle 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kaz etini haşlama suyunda 1111 tane pilav daha kokulu yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt