

Kavurmalı Bulgur Kapama

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~344 kcal

Kirşehir usulü kavurmalı bulgur kapama, bulguru kavurma ve et suyuyla buluşturarak tok bir tencere yemeği sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 180 gr Dana kavurma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Et suyu

Yapılış

- Soğan tereyağında 8 dakika çevirin.
- Kavurma ve bulguru ekleyip 2 dakika kavurun.
- Et suyunu katıp pilavı 4 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kavurmayı en başta fazla çevirmemek yağın pilava geçmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt