

Kavurmalı Bulgur Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~342 kcal

Erzincan usulü kavurmalı bulgur tava, kavurmalı bulgur ve biberle buluşturarak kısa sürede toparlanan güçlü bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 250 gr Dana kavurma
- 1.3 su bardağı Pilavlık bulgur
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kavurmayı tavada 3 dakika ısıtın.
2. Soğan ve biberi ekleyip 4 dakika pişirin.
3. Bulgur ve suyu katı kapak kapalı şekilde 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kavurmayı tavaya ilk almak yağsız bulgurun tabanında zett bırakmasıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten