

Mardin Reyhanlı Kaburga Bulguru

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk 5 kişilik Orta ~455 kcal

Mardin usulü reyhanlı kaburga bulguru, kemikli kuzu etini iri bulgur, reyhan ve domatesle ağız kokulu bir tencere yemeğine dönüştürür.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kaburga
- 1.5 su bardağı iri bulgur
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Kuru reyhan
- 1 adet Soğan

Yapılışı

1. Kaburgayı tencerede 8 dakika mühürleyip kenara alın.
2. Soğan ve domatesi aynı tencerede 6 dakika pişirin.
3. Kaburga, sıcak su ve reyhan ekleyip 35 dakika kaynatın.
4. Bulguru katılaşana kadar 5 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Reyhan taze suyunu erken eklemek bulgura derin koku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten