

Tereyağlı Bulgurlu Kaz Sote

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~346 kcal

Ardahan usulü tereyağlı bulgurlu kaz sote, pişmiş kaz etini bulgur ve tereyağla buluşturarak güçlü, tok ve kıvılcıklı bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 300 gr Pişmiş kaz eti
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Bulguru suyla pişirin.
2. Kaz etini tavada 5 dakika çevirin.
3. Tereyağla birleştirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kaz etini ince didiklemek bulgurla daha dengeli karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt