

Tereyağlı Etli Bulgur Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Ardahan usulü tereyağlı etli bulgur pilavı bulguru dana eti ve tereyağlı buluşturarak koyu, tok ve kıyafetlere uygun bir pilav yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 350 gr Kuşbaşı dana eti
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Kuşbaşı eti tencerede suyunu salıncıkene kadar pişirin.
- Tereyağı ekleyip eti 4 dakika daha kavurun.
- Pilavlık bulguru ilave edip 2 dakika çevirin.
- Suyu katılıp pilav kıstışta 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük küp kesmek bulgurla aynı sürede yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt