

# Kavurmalı Bulgur Kapama

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~344 kcal

Açılış 7/10

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 3 dakika çevirin.
- Kavurma ve bulguru ekleyip 2 dakika kavurun.
- Bu tarif tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Et suyunu katılıp 4 dakika pişirin.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Bu tarif tanelerini ezmeden alttan üste havalandırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kavurmayı en başta fazla çevirmemek yağın pilava geçmesini kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmalı bulgur kapamayı demlenince servis tabağına alıp kavurma parçalarını üstte bırakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt