

Kaz Etli Bulgur Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açılış 18/10

Ardahan usulü kaz etli bulgur tava, didiklenmiş kaz etini bulgurla buluşturarak güçlü, tok ve kış akşamlarına uygun bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış kaz eti
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıç olarak soğan 3 dakika çevirin.
2. Bulgur ve suyu ekleyin.
3. Kaz etiyle birlikte 14 dakika pişirin.
4. Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
5. Pilavlık bulgur 14 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Kaz etini önceden didiklemek bulgurla daha dengeli karışmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt