

Mardin Reyhanlı Kaburga Bulguru

Toplam 100 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 64 dk 5 kişilik Orta ~455 kcal Açılış 10/10

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 kapağı kapatın.
4. Kaburgayı 35 dakika kaynatın.
5. Bulguru katılaşana kadar 5 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tencereyi 10 dakika dinlendirin, bulgur et suyunu tamamen çeksin.

PÜF NOKTASI

Reyhan taze suyunu erken eklemek bulgura derin koku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten