

Güneydoğu Esintili Kuru Biberli Bulgur Kapama

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 5 kişilik Orta ~284 kcal Açılış 18/10

Güneydoğu Anadolu'nun kurutulmuş kopya biberini öne çıkararak tatlı ve acı biberli bulgur kapaması. Kuru biberin tandır-
dan gelen tutsülü tatlı aroması salça ve kuşbaşı ile birleşince kıllı bir tencere yemeğine dönüşür. Klasik
kapama tekniğiyle bulgur etin suyunu çekerek pişer.

Malzemeler

- 350 gr Kuşbaşı dana eti
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 adet Yeşil biber
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 1 büyük adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 adet Kuru kopya biber (tandır biberi)

Yapılı

1. Tencerede zeytinyağı ile kuşbaşı eti yüksek ateşte 6 dakika tüm yüzeyleri kapanana ve hafif kızarana kadar mühürleyin.
2. İnce doğranmış soğan ekleyip orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsakla domates ve biber salçası ile 10 dakika kavurun.
3. Yeşil biberleri ve sıcak suda 5 dakika yumuşatıp ufalanmış kuru kopya biberi ekleyin, 2 dakika daha çevirin; domates rendesini ilave edin.
4. Tuz ve karabiberi atın 3 su bardağı sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı şekilde 25 dakika et yumuşayana kadar pişirin.
5. Yıkandı ve süzölmüş bulguru ekleyip karıştırıp kapağı kapalı şekilde 12 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
6. Ocaktan alıp temiz mutfak bezi örtün, kapağı kapatıp 10 dakika demlendirin; çatalla havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru kopya biberi ufalamadan önce 5 dakika sıcak suda yumuşatırsanız aroması daha rahat dağılır ve acıyı dengelenir. Bulguru ekledikten sonra karıştırmayı sadece kapağı kapatıp demlenmesine izin verin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sarımsaklı yoğurt, közlenmiş yeşil biber ve taze maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten