

Tereyağlı Bulgurlu Kaz Sote

Toplam 32 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~346 kcal Açılış 18/10

Ardahan usulü tereyağlı bulgurlu kaz sote; geleneksel olarak kavrulmuş veya haşlanmış kaz etinin pilavla bulgur ve kaz suyuyla buluşturulduğu, tereyağ ve maydanozla taçlanan kışlama yemektir.

Malzemeler

- 300 gr Pişmiş kaz eti
- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Kaz suyu veya tavuk suyu
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Soğan yemeklik doğrayın, maydanozu ince kıyın, bulguru ayıklayıp süzgeçten geçirin, pişmiş kaz etini iri didikleyin.
2. Tencerede tereyağı orta ateşte eritip soğanı 4 dakika pembeleştirin; bulguru ekleyip 2 dakika çevirin.
3. Kaz suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyip kapağı kapalı şekilde 14 dakika bulgur diri tane verene kadar pişirin.
4. Ayrı tavada kalan tereyağı eritip kaz etini 5 dakika spatulayla parçalar korumaya çalışın.
5. Pişen bulgurun üzerine kaz parçalarını atıp tencereyi kapalı 8 dakika demlendirin.
6. Pilav ezmeden hafifçe karıştırarak kaz parçalarını üstte kalsın.
7. Servis tabağına paylaştırmadan önce maydanoz serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Pişmiş kaz etini didiklerken iri parçaları spatulayla bulgura katarken et yapışmaz. Kaz suyu yoksa tavuk suyu kullanabilirsiniz, tuzu mutlaka azaltın, kaz suyu doğal olarak tuzludur.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırmadan önce üzerine ince doğranmış maydanoz serpin; yanına soğuk yoğurt veya turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt