

# Tereyağlı Etli Bulgur Pilavı

Toplam 59 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 17/10

Ardahan usulü tereyağlı etli bulgur pilavı kuşbaşı dana etinin tereyağında soğan ve sarımsakla mühürlenip pilavla bulgurla aynı tencerede çekilen, kış sofraları için namza atan tek kap yemeğidir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 350 gr Kuşbaşı dana eti
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Soğan yemeklik doğrayın sarımsakları ince kıyın eti kuşbaşı kontrol edip büyük parçaları küçültün.
- Tencerede tereyağın yarısını orta ateşte eritip eti 6 dakika her yüzünü mühürleyin.
- Soğan ekleyip 4 dakika pembeleştirin; sarımsakları 30 saniye çevirin, 1 su bardağı sıcak su ekleyip kapakla kısık ateşte 25 dakika eti yumuşatın.
- Pilavlı bulgur, kalan 1.5 su bardağı sıcak su, tuz ve karabiberi tencereye katın.
- Kapakla kısık ateşte 14 dakika bulgur suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp kalan tereyağ ekleyin; kapağı bezle kapatarak 5 dakika demlendirin.
- Pilavı hafifçe karıştırıp servis tabağına alıp üstüne maydanoz serperek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Etin yumuşaması için 1 su bardağı sıcak suyla 25 dakika kapağı kapalı pişirme şart; aksi halde bulgurla pişme süresi tutmaz. Bulguru yıkamayın nişasta tabağına bağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırdığınız üzerine ince doğranmış maydanoz serpin; yanına soğuk yoğurt veya cacık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt