

Etli Ve Fasulyeli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1 adet kuzu incik veya ayni miktarda kemikli et
500 gram taze fasulye
2-3 adet orta boy domates
2 adet yesil biber
1 adet kirmizi biber
100 gram tereyag
1 tatli k. biber salcasi
1 tatli k. domates salcasi
1 su bardagindan 2 parmak eksik pilavlik bulgur
Tuz

Yapilisi

Kuzu etini kemikli iri parcalar halinde dograyin.
Pilavi pisireceginiz tencerede 2 kasik tereyaginda kemikli etleri soteleyin. Biraz sicak su ekleyip etleri pisirin.
Et pistikten sonra domates salcasi ve biber salcasini ekleyin.
Fasulyeleri 1,5 - 2 cm. buyuklugunde dograyin ve etli salcali karisimin uzerine ekleyin; biraz soteleyin.
Uzerini gececek kadar sicak su koyun; yeterli tuz atin.
Fasulyeler biraz pisince iri kup dogranmis domatesleri, iri dogranmis kirmizi ve yesil biberleri ekleyin. Pisirmeye devam edin.
Fasulyeler pisince kalan su pilava yeterli olmalidir. Yetersiz ise biraz sicak su ekleyin ve yemegi kaynatin.
Bulguru fasulyeli karisimin icine atin ve kisik ateste pilavi pisirin.
Pilav biraz sulu olmalidir.
Pilav pisince kalan tereyagini bir tavada kizdirin. Biraz soguyunca icine kirmizi pul biber atin ve pilavin uzerine dokun.