

Kirklareli Usulu Yalanci Kapama

Malzemeler

Yarım su bardagi pirinc
Yarım su bardagi bulgur
1 yemek kasigi domates salcasi
3 adet buyuk boy patates
1 buyuk kuru sogan
1 yemek kasigi nane
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kirmizi toz biber
Kuru biber
6 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Kuru sogani dograyip, sivi yag ile pembelesene kadar kavuralim.3 adet patates soyulup iri iri dilimleyelim.Pembelesen soganlara patatesleri ve domates salcasini ilave edip biraz soteleyelim.Bu sirada pirinc ve bulguru birlestirip, guzelce yıkayıp, suzuyor ve patateslere ilave edelim.1 su bardagi sicak su dokup, 1'er cay kasigi pul biber, karabiber, kirmizi toz biber,tuz ve 1 corba kasigi nane ile lezzetlendiriyoruz.Patatesler yumusayana kadar tencerede pisirmeye devam edelim. Yemegi firin tepsisine dokup, uzerine kuru biberleri yerlestirelim. 2 su bardagi daha su ekleyip ortalama 200 derecedeki firinda pisirelim. AFIYET OLSUN :)