HAVUÇLU KARNABAHAR

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/2/6

MALZEMELER:
1- 500gr. karnabahar
2- 1 havuç
3- 1 çay bardaðý pilavlýk bulgur
4- 250gr kuþbaþý et
5- Yað,pul biber,tuz.soðan
YAPILIÞI:Eti önceden piþir. Karnabaharý hafif haþla . Dal dal ayýr Yayvanca tencerenin dibine diz. Bulguru 15 dakika önce bir çay bardaðý kaynar suda ýslat ,aðzýný kapat. Havucu kalýnca rendele.tavaya az miktarda istediðin yaðý koy.Ýnce doðranmýþ soðaný sotele, Havucu ,pul biberi,tuzu ilave et bir birkaç kez çevir .Bulguru ilave et ve biraz kavur.Eti de ilave et.Karýþýmý tenceredeki karnabaharlarýn üzerine yay .Üstünü aþmayacak kadar et suyunu ilave et.kýsýk ateþte 15-20 dakika karnabaharlar yumuþayýncaya kadar piþir.Sýcak olarak servis yap