Akçadağ pilavı

10 kişilik

Malzemeler

1 kg	Kuzu kuşbaşı
200 g	Tereyağı 1 su bardağı
100 g	Kuyruk yağı
42 g	Tuz 2¼ yemek kaşığı
3,5 kg	Su 17½ su bardağı
20 g	Karabiber 2¾ yemek kaşığı
600 g	Bulgur 5 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kaburga, arka but, ön kol ve sırttan alınmış kuşbaşı eti bir gün önceden buzdolabında dinlendirin.
2. Geniş bir tencerede tereyağının bir kısmını ve kuyruk yağını kısık ateşte eritin. Eti ekleyip yayın, kapağı kapatın ve 20 dakika pişirin.
   20 dk
3. Eti karıştırın, kapağı yarı açık bırakıp et kendi suyunu çekene kadar pişirin. Cızırdamaya başlayınca tuzu ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak kavurun.
4. Kavrulan etin üzerine kaynar suyu dökün ve kısık ateşte 20 dakika kaynatın.
   20 dk
5. Kalan tereyağını ayrı bir tavada eritip hafifçe kızdırın, karabiberi ekleyip karıştırın ve etin üzerine dökün.
6. Bulguru ekleyin ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika demlendirin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1610 (Akçadağ Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/akcadag-pilavi