ADANA USULÜ BULGUR PİLÂVI (DÜDÜKLÜ)

500 gram bulgur
500 gram soğan (5 büyük)
350 gram domates (2 büyük)
200 gram sadeyağ, ya da margarin (10 çorba kaşığı)
800 gram su, ya da et suyu (3 1/4 bardak)
Tuz
Karabiber

1 Düdüklü tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa; küçük doğranmış 5 büyük soğan ile, taşları ayıklanmış kaptan kaba savururcasına aktararak un ve kepeği temizlenmiş (bulguru yıkamamalıdır) iki buçuk bardak bulgur koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kavurmalı, sonra bulgurlara; küçük doğranmış 2 büyük domates, ya da yarım bardak su, içinde eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı karabiber, bir çorba kaşığı tuz ile üç bir çeyrek bardak da sıcak bir halde su, ya da et suyu katarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereye yüksek kuvvette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere pilâvı, kuvveti yarıya kadar azaltılmış olan ateşte 10 dakika pişirmeli ve ateşten alarak tencereyi açmadan 10 dakika bir tarafa dinlenmeye bırakmalı, sonra kapağını açarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:35013 • adı:ADANA USULÜ BULGUR PİLÂVI (düdüklü) • gönderen:nurcan • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:40