AYVALI BULGUR PİLAVI

Malzeme:
1 adet Ayva
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 su bardağı Bulgur
1 adet soğan
2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı Safran
Kırmızıbiber
tuz, karabiber

Ayvanın kabuklarını soyun ve dilimleyin. Çekirdekli sert kısımlarını çıkarın. Teremyağ'ı eritin, ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Çam fıstığını ilave edip onu da kavurun. Daha sonra 2 bardak su ekleyip kaynatın. Tuzunu ilave edin. Kaynayan suda dilimlenmiş ayvaları pişirin. Ayvalar yumuşayınca safranı ve bulguru ekleyerek 10 dakika pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49368 • adı:Ayvalı Bulgur Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:44