BEZELYELİ BULGUR PİLAVI

Malzeme
- 2 su bardağı bulgur
- 1 buçuk su bardağı bezelye
- 2 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- Yarım su bardağı mısır
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- 3 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.
Sivribiberlerin tohumlarını çıkartıp, doğrayınız, sarımsakları kıyınız.
Bulguru ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkayınız.
Dereotunu kıyınız.
Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Daha sonra içine bulguru, kıyılmış sivri biberleri, kıyılmış sarımsakları ekleyip kavurmaya devam ediniz.
En son olarak içine mısırı, bezelyeyi, kuru naneyi, dereotunu, tuz ve karabiberi ve tavuk suyunu ilave edip, bulgurlar göz göz oluncaya kadar tencerenin kapağını açmadan pişiriniz.
Demlenen bulgur pilavını sıcak olarak servis ediniz.

ML® Bezelyeli Pilav için tıklayın
ML® Havuçlu Bulgur Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28968 • adı:Bezelyeli Bulgur Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:23