BİBER VE MISIRLI BULGUR PİLAVI

Seda Yetişkin

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
1 kırmızı biber
Yarım su bardağı dondurulmuş mısır
3 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı et suyu
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Taze kekik

1-Biberlerin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Tereyağını ekleyin. Yıkanmış bulguru ilave edip 5 dakika yüksek ateşte şeffaflaşıncaya kadar kavurun. Kırmızı biberi ekleyin. Et suyu, sıcak su ve tuz ekleyip önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.
2- Suyunu çekmeye yakın mısırları ekleyip karıştırın ve tamamen suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Taze çekilmiş karabiber ekleyin ve ocaktan alın. Tencere ile kapağı arasına kağıt havlu yerleştirip demlenmeye bırakın. Üzerine taze kekikler serpiştirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84671 • adı:Biber ve Mısırlı Bulgur Pilavı • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:41