BUĞLIR AŞI (ADIYAMAN)

Malzemeler:
2 su bardağı bulgur
5 su bardağı su
tuz
yağ
tereyağı veya sıvı yağ.

Yapılışı:
Tencereye belirtilen miktarda konulan su kaynayınca içerisine bulguru ve yeterince tuzu ilave edilerek suyu çekilinceye kadar pişirilmeye devam edilir. Pilav piştikten sonra üzerine ısıtılmış olarak yağ dökülür ve dinlenmeye bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:45874 • adı:BUĞLIR AŞI (Adıyaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:53