BULGUR PİLAVI

MALZEMESİ:
1 bardak bulgur
5 çorba kaşığı SANA
1 büyük soğan (ufak doğranmış)
1 kaşık domates salçası veya 1 domates
1+1/2 bardak et veya tavuk suyu
Tuz, biber

İyice ayıklanmış bulguru soğuk suda yıkayın, süzün ve bir kenarda bekletin. 2 kaşık SANA ve ufak doğranmış soğanları bir tencereye koyun, devamlı karıştırarak 6 dakika kadar iyice pembeleştirin. Ufak doğranmış domates veya salçayı katıp 5 dakika daha pişirin. Kalan 4 kaşık SANA, tuz, biber, et veya tavuk suyunu ilâve edin ve kaynamaya bırakın. Bulguru ilâve edin, sadece bir defa karıştırın, kapağını kapatın, 5 dakika kadar yüksek hararette kaynatın. Sonra ateşi iyice kısın ve bulgur, et suyunu tamamen çekinceye kadar 25 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alın, kapağını kaldırın, üzerine bir peçete örtüp tekrar kapağını kapatın. Bu şekilde ılık bir yerde 40 dakika kadar demlendirin. Bulgur tane tane olmalıdır. Tek başına veya et yemeklerinin yanında harika bir garnitür olarak servis yapabilirsiniz.

ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9644 • adı:BULGUR PİLAVI • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:43