DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
4,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
2 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
Kekik, karabiber, pul biber

Pilav için tereyağında rendelenmiş soğanları kavurup içine salçayı ekleyip karıştırın. Üzerine bulgurları ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu, tuzunu ve baharatları ekleyip kapağını kapatın, 30 dakika kadar pişin. Servis yaparken de üzerine istenirse reyhan, dereotu gibi yeşillikleri ekleyip birlikte sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:95186 • adı:Domatesli Bulgur Pilavı • gönderen:sarıkiraz • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:59