ENGİNARLI BULGUR PİLAVI

3 adet enginar çanağı
2 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
3,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Limonlu suyun içinde bulunan enginarlar 8-10 parçaya kesilir, tekrar suya atılır. Soğan çentilir, tereyağında kavrulur. Üzerine salça ve yıkanmış bulgur katılır. Suyundan alınarak enginarlar ilave edilir. 3 dakika kadar kavrulur. Sonra tuz ve su eklenir. Kapak kapatılır, kaynayınca 10 dakika daha pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:74702 • adı:Enginarlı Bulgur Pilavı • gönderen:hayriye arslan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:00