FASULYELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr. çalı fasulye
125 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı salça
4 su bardağı su
4 diş sarımsak
Tuz
Pul biber
Nane

Fasulyenin kılçıklarını ayıklayıp boydan boya incecik kesin. Bir su bardağı tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. Tereyağının yarısında salça, tuz ve pul biberi kavurun. Kalan su, fasulye ve tuzu tencereye katın. Kaynamaya başlayınca yıkanmış bulguru ekleyin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Dövülmüş sarımsağı kalan yağda pembeleştirin. Nane ekleyip ocaktan alın. Tereyağlı karışımı pilavın üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:69172 • adı:Fasulyeli Bulgur Pilavı • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:05