# DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

Malzemesi
2 su bardağı bulgur
2-3 adet olgun domates
2-3 adet yeşil sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı (et suyu kullanılmayacaksa 3 kaşık olmalı)
4 bardak su ya da et suyu
Tuz
Karabiber

Sivri yeşil biberlerin saplarını kesip çekirdeklerini ayıkladıktan sonra incecik kıyın. Domateslerin kabuklarını soyarak fındık büyüklüğünde doğrayın.
Pilavın pişeceği tencereye yağı koyup, orta ısıda ateşte eritin. Kıyılmış yeşil biberleri ilave edip 1-2 dakika hafifçe kavurun. Sonra da domatesleri 4-5 dakika kaynatın.
Su, ya da et suyunu koyup tuz attıktan sonra ateşi hafifletin. Pilav suyu 5-10 dakika kaynayınca bulguru salıp-ilk üç dakika harlı, daha sonra 10-12 dakika hafif ateşte pişirin.
10 dakika dinlendirip karıştırdıktan sonra servis yapın.

ML® Domatesli Bulgur Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24374 • adı:Domatesli Bulgur Pilavı • gönderen:haticekorat • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:42