BULGUR PİLAVI

https://www.sok.com.tr/

2 su bardağı pilavlık iri bulgur
1 kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Soğanı soyup küçük küçük doğrayın.
Bulguru ince delikli bir tel süzgece koyup akan musluk suyu altında yıkayıp süzün.
Yağları pilav tenceresine koyun. Tereyağ eriyince doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
Bulguru ekleyip bir iki dakika daha kavurup salçayı ilave edin ve tahta kaşıkla karıştırarak salçayı dağıtın.
Hemen üzerine 3 bardak sıcak suyu ilave edin. Tuz, karabiber, kimyon ve naneyi ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Arada bir (çok sık olmamak şartı ile) pilavı karıştırarak suyunu tamamen çekene kadar pişirin.
Üzerine kağıt havlu kapatıp tencerenin kapağını örtün ve 15-20 dakika kadar demlenmeye bırakın. Harmanlayıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58965 • adı:Bulgur Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:09.05.2024 - 20:35