HİNDİBALI NOHUTLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 hindibağ
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı pul biber
3,5 su bardağı su

Tencereye tereyağını alıp eritin. Kıyılmış soğanı da içine ekleyip 5 dakika kadar kavurup üzerine pilavlık bulguru ve salçayı ilave ederek karıştırın. Suyunu verip baharatlarını ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişirmeye başlayın. Daha sonra haşlanmış nohudu üzerine döküp 15 dakika da pişirin. Suyunu iyice çeken pilavı 10 dakikada ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Bu arada hindibaların yapraklarını iyice yıkayıp bir kısmını ince ince kıyın diğerlerini tabağın kenarlarına yaprak şeklinde tabağa koyun. Kıyılmış olanları pilavın içine ekleyin. İçine nar da çok yakışıyor. Yaklaşık 4 çorba kaşlığı kadar narı da üzerine ekleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84705 • adı:Hindibalı Nohutlu Bulgur Pilavı • gönderen:toros c. • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:34