



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE MANTARLI BULGUR PİLAVI

Yarım kilo kestane mantarı
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet tavuk bulyon
1 litre su
2 adet büyük boy soğan
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz

Kestane mantarı yıkayıp kesin üzerini geçecek kadar su koyup kaynatın, soğanları küp küp kesin, mantarlar suyunu çekince tereyağı ve soğanları ilave edip soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Bulgurunuzu yıkayıp soğan ve mantarların üzerine ilave edin tereyağında bulgura ekleyip eriyene kadar iyice karıştırın. Tavuk bulyonu, baharatları, tuzu ve suyu ilave edip son birkez daha karıştırıp tencerenizin kapağını kapatıp kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Pilavınız piştikten sonra 10 dakika dinlendirip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.06.2015