KESTANELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
½ kilo kestane
1 yemek kaşığı salça
2 adet küçük boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kestaneleri bıçak yardımıyla yarın. Tencereye su koyup kaynatın. Kaynayınca kestaneleri ilave edip 10 dakika haşlayın. Sıcak suyun içinde 5 dakika bekletip süzün. Soğanları küp küp doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 4 yemek kaşığı zeytinyağı ve doğradığınız soğanları ilave edip 3-4 dakika kavurun.
Salçayı ve bulgurları ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. 3 bardak su ve tuz ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Süzdüğünüz kestaneler tam soğumadan kabuklarını çıkarıp üzerlerindeki tüylü kısımlarını soyun. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca tereyağı ve kestaneleri ilave edip 1-2 dakika çevirin. Pişmiş olan pilavınıza ilave edin. Karabiber ile tatlandırın ve karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:126579 • adı:Kestaneli Bulgur Pilavı • gönderen:halit ikbal • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:58