KURU ERİKLİ BULGUR PİLAVI

3 adet kuru soğan
2 su bardağı bulgur
100 gram kuru erik
1 yemek kaşığı kuru nane
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı pul biber

3 adet kuru soğanı ince ince doğrayın. Bir tencerenin içine 3 yemek kaşığı tereyağ ekleyerek eritin. Önceden dilimlediğiniz soğanları tencerenin içine atın ve altın sarısı renk alana kadar soteleyin. Soğanlar sotelendikten sonra üzerine 2 bardak pilavlık bulguru ilave edin ve soğanlarla beraber yaklaşık 1 dakika daha kavurun. Sonra 100 gram kuru erik, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek karıştırın. Tüm malzemeler yaklaşık 7 dakika kavrulduktan sonra tencereye 4 bardak ılık su ilave ederek kapağını kapatın. Tenceredeki tüm su çekilince ocağın altını kapatın. Pilavı bir süre dinlendirdikten sonra bir tabağa alın ve servise hazır hale getirin.

Fotoğraf "ana meryem" tarafından gönderildi. 13.11.2016

© lezzetler.com tarif no:91315 • adı:Kuru Erikli Bulgur Pilavı • gönderen:bayan hüner • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:08