NOHUTLU BULGUR PİLAVI (KONYA)

Duru Nohut 1/2 su bardağı
Soğan 2 orta boy
Tereyağı (erimiş) yada zeytinyağı 2/3 su bardağı
Domates 3 orta boy
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Su 4 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı

Nohut yıkanır ve 1 su bardağı su akşamdan ile ıslatılır. Üzerine 1 su bardağı su ilave edilerek basınçlı tencerede haşlanır. Soğanlar soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Tencereye yağ ve soğan konur, kısık ateşte ara sıra karıştırılarak sarartılır. Domatesler yıkanır, kabuğu soyulur, küçük küçük doğranır ve soğana ilave edilerek 2-3 dakika kavrulur. Bulgur ilave edilip karıştırılır ve nohut da eklenerek 3-4 dakika kadar kavrulur. Nohutun haşlama suyu dahil 4 su bardağı sı ve tuz ilave edilir,önce orta sonra hafif ateşte pişirilir. Suyunu çekip göz göz olunca ateşten alınır. Peçete konup kapak örtülerek 20 dakika dinledirilir. (K.K.Aydın)

NOT: Her yörede sıklıkla yapılan bir pilavdır. Tarif Konya yöresinde alınmıştır.



© lezzetler.com tarif no:45734 • adı:Nohutlu Bulgur Pilavı (Konya) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:31