SEBZELİ BULGUR PİLAVI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı bulgur
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
5-6 adet sivri biber
1 adet patlıcan
1 adet kabak
1 adet patates
1 çay bardağı bezelye
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 lt kaynamış su

Patates, patlıcan, kabak ve domatesler yıkanıp kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan, biber ve sarımsak, ince ince kıyılır. Pilav tenceresine 1 çay bardağı sıvı yağ konularak soğan ve sarımsak çok az kavrulur. Biber, domates ve salça ilave edilip biraz daha kavrulduktan sonra doğranan sebzeler tencereye konur. Tuz ve baharat katılıp kavrulmaya devam edilir. Tencerenin içerisine 1 lt kaynamış su konularak sebzeler hafif şekilde yumuşayana kadar pişirilir. Bulgur ilave edilerek, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilmeye devam edilir.

© lezzetler.com tarif no:88898 • adı:Sebzeli Bulgur Pilavı • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:51