BADEMLİ BULGUR PİLAVI

Malzeme
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı bulgur
- 3 yemek kaşığı Sana crème bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- ½ su bardağı kırmızı mercimek veya sarımercimek
- 4 adet taze soğan
- 4,5 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- ½ su bardağı bütün badem
- 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour

Hazırlanışı
1. Nohutu bir gece önceden ıslatıp, tuz koymadan haşlayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.
4. Taze soğanları ayıklayıp, beyaz ve sap kısımlarını ayrı ayrı doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış çarliston biberleri, taze soğanın beyaz kısımlarını ekleyip, kavurmaya devam edin.
7. Daha sonra içine yıkanmış kırmızı/sarımercimeği ve bulguru ekleyip kavurmaya devam edin.
8. En son olarak içine haşlanmış nohut, taze soğanın yeşil saplarını, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.
9. En son olarak et suyunu koyup, karıştırın. Tencerenin kapağını açmadan kısık ateşte bulgurlar göz göz olana kadar pişirin.
10. Bulgur pilavı pişerken küçük bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine bademleri ekleyip, kavurun.
11. Demlenen bulgur pilavını servis tabağına alıp, üzerine Sana crème Bonjour ile kavurduğunuz bademleri serpip, sıcak olarak servis edin.

ML® Bademli Bulgur Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29006 • adı:Bademli Bulgur Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 07:36