BULGUR PİLAVI

500 gram bulgur (2 1/2 bardak)
200 gram sadeyağı, ya da margarin
250 gram soğan (3 orta)
500 gram su, ya da et suyu (2 bardak)
Tuz

Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; taşları ayıklanmış, yıkanmış, süzülmüş, hafif sıkılmış, suları çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur koyarak, bulgurları da soğanlarla birlikte tekrar 20 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bulgurlara; yarım çorba kaşığı tuzla, 2 bardak da sıcak su, ya da et suyu katarak, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar, bunları önce orta, sonra da küçük ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.
Bulgurlar sularını çekince bunları çok küçük ateşte yarım saat daha dinlendirdikten sonra, bulgur pilavını iyice bir karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34700 • adı:Bulgur Pilavı • gönderen:gülengül • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:32