BULGUR PİLÂVI (SUİDİ ARABİSTAN)

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):
2+1/2 bardak bulgur,
1 bardak sadeyağ,
1 bardak et suyu veya sade su,
5 baş soğan,
3 iri domates,
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı kırmızı biber,
2 çorba kaşığı kadar tuz.

Yapımı: Bulgurların taşlarını ayıkladıktan sonra bol suda iyice yıkayıp süzmeli Sonra bir peçeteye koyarak sıkmalı ve bir kenara bırakmalı.
Bir tencereye sadeyağ koymalı ve hafifçe kızdırmalv Yağ kızmaya başlayınca önceden ince ince doğranmış soğanları bulgurla birlikte katmalı ve orta ısılı ateşte karıştırarak 25 dakika kadar kavurmalı. Bulgurla soğan kavrulunca bunlara önceden kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış, küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuzunu, karabiberini, kırmızı biberini serptikten sonra hepsini birkaç defa karıştırmalı. Sonra suyunu katıp tencerenin kapağını örtmeli ve suyunu çekinceye kadar bulguru orta ısılı ateşte 15 dakika kadar pişmeye bırakmalı. Bulgur suyunu çekince tencerenin kapağına bir peçete koymalı onun da üstüne tencerenin kapağını örtmeli ve bulguru yarım saat kadar kıvılcım ateşinde demlendirmen. Kıvılcım ateşi bulamayanlar çok hafif ısılı ateşin üstüne bir saç oturtmalı ve tencereyi bunun üstüne koyarak demlendirmelidirler.
Bulgur demlendikten sonra kevgirle harmanlamalı ve servis tabağına boşaltmalı hemen servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12533 • adı:BULGUR PİLÂVI (SUİDİ ARABİSTAN) • gönderen:DARI • indirme tarihi:02.05.2024 - 23:13