DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
3 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz, karabiber
İstenirse bezelye ve havuçta konulabilir.

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ve rendelenmiş domatesi de içine ilave edikten sonra karıştırın ve pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 25 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince isterseniz içine haşlanmış nohutları, bezelye ya da havuç ekleyip farklı lezzet olabilir.

© lezzetler.com tarif no:98949 • adı:Domatesli Bulgur Pilavı • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:28