DOMATESLİ BULGURLU PİLAV

2 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
3 sivri biber
3 domates
3,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğanı tereyağında beş dakika kadar kavurun, doğranmış sivri biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Rendelenmiş domatesi ilave edin, biraz pişince bulguru, tuz ve karabiberi katın, suyunu verin. Kapağını kapatıp 25 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince isterseniz içine haşlanmış nohut ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:91368 • adı:Domatesli Bulgurlu Pilav • gönderen:ruhşen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:58