EBEGÜMECİLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet kuru soğan
2 demet ebegümeci
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Ebegümecinin sap kısımlarını kesin, yaprak kısımlarını bol suyun içine koyun ve bekletin.
Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın tereyağında pembeleşince suda bekleyen ebegümeçlerini atıp 3-4 dakika kavurun. Bulguru ilave ederek 5 dakika daha kavurun sonra tuz, karabiber ekleyip 3 su bardağı sıcak su ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142741 • adı:Ebegümecili Bulgur Pilavı • gönderen:nuran nur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54