ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI

Domates (1 adet)
Salça (1 çorba kaşığı)
Erişte (1 su bardağı)
Tereyağı (3 çorba kaşığı)
Bulgur (3 su bardağı)
Sarımsak (4-5 diş)
Sıcak su (5-6 bardak)
Soğan (2 adet)
Sivri biber (2 adet)
Pulbiber
Tuz
Karabiber

3 su bardağı bulguru suyun altında yıkayın ve süzün.
2 adet soğanı ince ince ve küçük küçük doğrayın. Tencereye 3 çorba kaşığı tereyağını koyun ve eritin. Kızgın yağa doğradığınız soğanları atın ve pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar pembeleşince 1 su bardağı erişteyi atın ve karıştırarak 1-2 dakika kavurun. 4-5 diş sarımsağı ince ince kıyın ve tencereye ekleyin.
Bu sırada 2 adet sivri biberi ince ince dilimleyin. Süzdüğünüz bulguru sarımsaklardan sonra ilave edin. 1 çorba kaşığı salçayı da tencereye ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Ardından doğradığınız biberleri ekleyin.
1 adet domatesi küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri de tencereye ilave ettikten sonra yeterince (kendi damak tadınıza uygun) tuz, karabiber ve pulbiberi üzerine serpin. 5-6 bardak sıcak suyu tencereye dökün ve bir iki kez karıştırdıktan sonra tencerenin ağzını kapatıp 20 dakika çok kısık ateşte pişirin.

ML® Erişteli Sahur Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:46934 • adı:Erişteli Bulgur Pilavı • gönderen:Belma81 • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:05