



ESMER BULGUR PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Esmer Pılavlık Bulgur
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
2,5 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Tuz

Yayvan bir tencerenin içine önce zeytinyağını alın ve daha sonra esmer bulguru ilave edin. 1-2 dakika kadar bulguru zeytinyağında kavurun ve tereyağını ekleyin. Tereyağını ekledikten sonra tuzunu ve suyunu ekleyip bir iki kez karıştırın ve önce orta sonra kısık ateşte pişirmeye bırakın. Bulgurlar suyunu çekip göz göz olmaya başlayınca altını kapatın ve 10-15 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Pılavınız dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

