



HİNDİ FİLETOLU BULGUR PİLAVI

Pınar Hindi Fileto Konserve
1 Bardak Bulgur
1 Yemek Kaşığı Salça
500 Ml Su
1 Adet Soğan
10 Ml Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı zeytinyağı ile kavurun, Ardından salçayı ekleyin ve tekrar kavurun. Tuz, karabiber ve bulguru ekleyin. Suyu ekledikten sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin.

