



KABAK ÇİÇEKLİ BULGUR PİLAVI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı (erimiş) ½ su bardağı
Kabak çiçeği 100 gram
Soğan 1 orta boy
Tuz 1 ½ tatlı kaşığı
Domates 1 orta boy
Su 3 su bardağı
Bulgur 2 su bardağı

Kabak çiçeklerinin göbeğini ve yeşil saplarını temizle, yıka, doğra. Yağla soğanı pembeleştir. Domatesleri koy, kavur. Bulguru, kabak çiçeklerini ve tuzu ilave et. Suyu koy, pişir. Dinlendirip, servis yap.

Not: Eskiden sabah kahvaltısına pişirilen bir pilav çeşididir.

