KABAKLI BULGUR PİLAVI

Arzu Betül Çağlayan

2 su bardağı bulgur
2 adet kabak
2 adet maggi tavuk bulyon
6 tane kuru domates
1 adet soğan
Yarım demet dereotu
2 diş sarımsak
2 adet kırmızı tatlı biber
karabiber
pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 zeytinyağı
tuz
Tarif

Tencereye minik doğramış soğan ve sarımsakları atıp tereyağ,zeytinyağ ile kavuruyoruz.Kabakları ve kuru domatesleriı küp küp doğradıktan sonra 2 adet maggi tavuk bulyon su,tuzunu koyup pişmeye bırakıyoruz.Bu sırada az yağda şerit şeklinde doğradığımız kabak ve kırmızı tatlı biberi soteliyoruz.Pişen pilavımıza dereotu,karabiber,pulbiberini koyup hafif karıştırıyoruz.Servis tabağına alıp dilediğimiz şekilde süsleyip servise hazır ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:84689 • adı:Kabaklı Bulgur Pilavı • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:12