KESTANELİ BULGUR PİLAVI

Metin Okutan

250 gr. kestane
50 gr. kuş üzümü
1 lt et suyu
400 gr bulgur
2 orta boy soğan
150 gr. tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
Tuz

Kabukların kolay soyulması için kestaneleri çizin ve suda haşlayın. Haşlanmış kestanelerin kabuklarını ve iç zarlarını soyarak temizleyin. Kuş üzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyup biraz şişmeye bırakın.
Et suyunu tencerede bir taşım kaynatın. Kaynayınca bulguru ve soğanı ekleyin. Kuş üzümünü, kestaneleri ve tuzunu katın. Ateşi kısın ve bulgur suyunu çekip yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca bulgurun üzerine boşaltıp kısık ateşte 5 dakika daha pişirin ve ateşten alın.
Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmeden karıştırın. Tabaklara boşaltıp üzerine tarçın serpin.

© lezzetler.com tarif no:107279 • adı:Kestaneli Bulgur Pilavı • gönderen:nezoş • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:09