KLASİK BULGUR PİLAVI

Refika Birgül

1 su bardağı Bulgur
1 adet Soğan
Yarım adet Havuç
4 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 diş Sarımsak
1 adet Domates
1 çorba kaşığı Biber Salçası
1 çorba kaşığı Domates Salçası
2 dal Kekik
1 tatlı kaşığı Sumak
1 tatlı kaşığı Nane
1 tatlı kaşığı Pul Biber
Tuz

1 adet soğanı Valso mutfak doğrayıcısından geçirin. 4 çorba kaşığı zeytinyağı ile birlikte pilav tenceresine ekleyin ve güzelce kavurmaya başlayın. İçine 1'er çorba kaşığı domates ve biber salçasını ve püre haline getirdiğiniz 2 diş sarımsağı ekleyin. Aklınızda olsun, sarımsaklar çabuk yandığı için, daima soğanlar kavrulduktan sonra tencereye ekleyin. Valso mutfak doğrayıcısından geçirdiğiniz 1 adet domatesi de tavaya ekleyin. Salçalar iyice eriyip, domates de suyunu bırakmaya başlayınca, tavaya 1 su bardağı bulguru ekleyip, kavurmaya devam edin. Rendenin iri tarafıyla ½ adet havucu rendeleyin ve tavaya ekleyin. Her şey kavrulduktan sonra malzemelerin üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyin. Pilavı renklendirecek son dokunuş baharatlar olacak. 2 dal taze kekik, 1'er tatlı kaşığı sumak, nane, pul biber ve tuzu ekleyin. Tencerenin altını en kısığa alıp, kapağını kapatın ve bulgur pilavını usul usul pişmeye bırakın. Pilavınızın piştiğini anlamak için ortasını bir kaşıkla açın. Eğer bulgur tekrar toplanmıyorsa pilavınız olmuş demektir. Altını kapatıp, biraz da kendi sıcağında kendini bulması için demlendirip, sıcakken servis edin.

© lezzetler.com tarif no:123373 • adı:Klasik Bulgur Pilavı • gönderen:kenevir • indirme tarihi:20.05.2024 - 21:30