MANTARLI BULGUR PİLAVI (AKSARAY)

https://www.kulturportali.gov.tr

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet kırmızıbiber
2 adet yeşilbiber
1 su bardağı domates rendesi
5 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağı
10-12 adet mantar
4 su bardağı sıcak su
1 adet et bulyon

Soğanı ve sarımsağı ince ince yemeklik doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp kıyın. Mantarları istediğiniz büyüklükte doğrayın. Tencereye soğanı ve sarımsağı alıp yağları ekleyerek kavurun. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca biberleri ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Mantarları ve domates rendesini ekleyip mantarlar ve domatesler suyunu çekinceye kadar kavurun. Suyunu çeken domates ve mantarlara bulguru ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Kaynayan suyun içinde bulyonu eritip 4 su bardağı suyu bulgurların üzerine ilave edin. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapatın, suyunu çeken pilavın kapağını açın. Tencerenin üzerini gazete kağıdı koyup kapağı tekrar kapatın. Servis yapıncaya kadar pilavı demlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:116423 • adı:Mantarlı Bulgur Pilavı (Aksaray) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:15