



## MANTARLI BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı başbaşı bulgur
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet mantar
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1/4 adet kırmızı kapa biber (küp küp doğranmış)
- 1 adet yeşil dolmalık biber (küp küp doğranmış)
- 1 tutam dereotu (ince kıyılmış) 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı kaynar su

Yayvan bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyun. Eriyince soğanı, kırmızı kapa biberi ve yeşil dolmalık biberi ekleyerek soteleyin. Ardından başbaşı bulguru ekleyin. Üzerine tuzu ve haşlanmış mantarları ilave edin. Kaynar suyu da ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın. Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

