NAR EKŞİLİ TAVUKLU BULGUR PİLAVI

MALZEMELER
2 su bardağı pilavlık iri bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
5-6 adet orta boy kuru soğan
4-5 adet yeşil sivri biber
4-5 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı biber salçası
4 su bardağı tavuk suyu ya da sade su
Ayrıca:
1 kahve fincanı nar ekşisi
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Önce bütün bir tavuğu ya da tavuk butlarını haşlayalım. Sonra suyunu ayırıp, tavukları ufak parçalara ayıralım.Öte yandan geniş bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyalım. Yağ erir erimez, çok ince yemeklik doğranmış soğanlarla yine ince halkalar halinde dilimlediğimiz yeşil biberleri kavurmaya başlayalım. Soğanlar sararmaya başladığında rendelenmiş domateslerle beraber biber salçasını da tencereye ilave edip, 2-3 dakika daha kavuralım. Şimdi artık pilavın suyunu varsa et suyunu aktarabiliriz. Su kaynamaya başladığında hemen yıkanmış, süzülmüş bulgur, nar ekşisi ile kimyon, tuz ve karabiberi de tencereye ekleyelim.
Bu arada bir kenarda bekleyen didiklenmiş tavuklarımızı da katalım ve şöyle bir-iki kez karıştırıp, pişmeye bırakalım.
Baktınız ki, pilav suyunu çekiyor hemen altını kısıp, 5-6 dakika daha pişmesine izin verip, sonra da ateşten alın. Sakın ağzını açmayın ve en az 15-20 dakika pilavın dinlenip, demlenmesini bekleyin. Sonra kapağını açıp, bir tahta kaşıkla çok hafif ve dikkatli bir şekilde pilavı karıştırıp, alt üst edin. Yani havalandırın. Şimdi artık pilav servise hazırdır. Yanına beyaz ya da mor soğan, üzerine de kırmızı pul biber çok yakışacaktır.

© lezzetler.com tarif no:6016 • adı:Nar Ekşili Tavuklu Bulgur Pilavı • gönderen:Zehra • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:04