



SALÇALI BULGUR PİLAVI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Nane
Kekik
3 su bardağı su
Tuz

1. Tencereye tereyağı ekleyin ve soğanları kavurun.
2. Ardından biberi temizleyin, ince ince kıyın ve ekleyip soteleyin.
3. Salçaları ekleyin ve kavurmaya devam edin.
4. Bulguru ekleyin, baharatları da ekleyip tuzunu ve suyunu koyun.
5. Altı kısık ateşte bulgurlar suyu çekene kadar pişirin.
6. Ocaktan aldıktan sonra pilavı dinlendirin ve servis edin.

