SEBZELİ BAŞBAŞI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı başbaşı bulgur
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy kuru soğan(ince kıyılmış)
½ adet havuç(minik küpler halinde doğranmış)
1 adet küçük boy yeşil kabak(küp küp doğranmış)
1 adet kereviz(küp küp doğranmış)
½ çay bardağı bezelye(donmuş veya konserve)
1 adet küçük boy domates(kabuğu soyulmuş, ince doğranmış)
1 adet yeşil sivri biber(ince kıyılmış)
1 tutam taze nane
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı biber
2 su bardağı kaynar su

Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyun. Yağ ısınınca soğanı, kabağı, havucu ve kerevizi aynı anda ekleyip 3 dakika soteleyin. Doğranmış yeşil biberleri ekleyin ve 1 dakika daha kavurun.
Domatesi ilave edip dakika çevirin. Bezelyeyi ekleyin. Ardınan başbaşı bulguru, tuzu, karabiberi, kaynar suyu ve taze naneyi ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın.
Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:125369 • adı:Sebzeli Başbaşı Bulgur Pilavı • gönderen:bahçevan • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:08