SEBZELİ BULGUR PİLAVI

250 gr. bulgur
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy soğan
1 adet domates
1 adet sivri biber
3 bardak et suyu
Bir tutam maydanoz
Bir tutam dereotu
Bir tutam taze nane
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz

Pilavlık bulguru bir süzgece alarak soğuk sudan geçirin. Soğanı soyun ve kuşbaşı doğrayın.
Domates ve biberleri de kuşbaşı doğrayarak aynı şekilde hazırlayın.
Tereyağını bir kapta eriterek, kuşbaşı doğradığınız soğanları pembeleştirin. Arkasından bulguru ekleyerek 15 dakika kavurun.
Tuz ve biberle lezzetlendirip, domates ve sivri biber ilavesiyle 2 dakika daha kavurun.
Et suyunu bir kapta kaynatarak soğan, domates ve biberle kavurduğunuz bulgura ilave edin.
4-6 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra altını kapatarak demlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:46214 • adı:Sebzeli Bulgur Pilavı • gönderen:meridyen • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:43