ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 çay bardağı Ayçiçeği yağı
3 su bardağı şehriyeli bulgur
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Yağ ve bulgur tencereye alınıp biraz kavrulur, daha sonra üzerine üç bardak soğuk su eklenir.
Tuzu da eklendikten sonra kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.
Suyunu çeken pilavın üzerine tavada eritilen sadeyağ gezdirilir ve servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:127925 • adı:Şehriyeli Bulgur Pilavı (Mardin) • gönderen:genç fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54