



ŞEREFLİKOÇHİSAR USULÜ BULGUR PİLAVI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2,5 su bardağı bulgur
5 su bardağı haşlanmış tavuk suyu
4 adet domates
4 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Tereyağı eritilir, domates ve yeşil biber doğranarak tereyağında kavrulur. Üzerine bulgur eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Et suyu ilave edilip kısık ateşte bulgurun üzerindeki su çekinceye kadar pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra ocaktan indirilir ve 10 dakika demlenmeye bırakılır.
Servis Şekli: Yemek kabı içerisinde veya yufka ekmeği üzerine dökülerek servis yapılır.

