SİYEZ BULGUR PİLAVI (KASTAMONU)

2 bardak siyez bulguru
Yarım bardak pilavlık pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
3 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
Tuz

Siyez bulguru ayıklayıp, ıslatılır. Tereyağını eritip içine, kabuğu soyulup, küçük doğranmış soğan, domates ve biberi eklenir. Sebzeler kavrulunca iyice süzülen bulgur ilave edilir. Hepsini bir kavurduktan sonra üzerini biraz geçecek kadar su ilave edilir, bulgur daha önce ıslandığı için fazla su çekmeyecektir. Tuzunu ekleyip, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024

© lezzetler.com tarif no:124678 • adı:Siyez Bulgur Pilavı (Kastamonu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52