TAVUKLU BULGUR PİLAVI

https://www.sozcu.com.tr

2 su bardağı bulgur
1 bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı ılık su
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı haşlanmış tavuk eti
Sebzeler
Pırasa
Köy biberi
Domates
Kurutulmuş domates
Patlıcan
Sarımsak
Tereyağı
Biber salçası
Baharatlar
Tuz
Karabiber
Acı süs biber

Bizim yaptığımız basit soğan-salça tencere yemeği meyanesini Fransız şeflerin bir çoğu pırasa kullanarak hazırlıyor. Ben birkaç tencere yemeğini bu şekilde hazırladım ve çok lezzetli oldu. Pırasaları güzelce yıkadıktan sonra piyazlık ince ince doğruyoruz. Tenceremize zeytinyağını ekleyip pırasa ve sarımsakları kavuralım. Bu miktar tamamen size bağlı, sağlık açısından bol bol kullanmanızı tavsiye ederim. Sonra içine tahta kaşığın ucuyla biber salçası alarak harcımızı kavuruyoruz.
Sebzeleri arzu ettiğiniz şekilde keserek bu harca ekleyip hafifçe sebzelerin formunu bozmadan çevirelim. Ben sebzelerim kaybolmaması için iri şekilde doğradım. Bu aşamada yıkanmış bulguru ve rende domatesi harcın içine alıp tavuk suyu ve normal suyumuzu ekliyoruz. Suyu biraz çektikten sonra tuz-karabiber, kurutulmuş domates, tavuk parçalarını ve acı süs biberleri de ekleyip pilavımızı kısık ateşe alalım. 10 dakika kadar bekledikten sonra tencerenin ağzına temiz bir bez yada havlu kağıt koyarak 10 dakika kadar demlenmeye bırakalım.

© lezzetler.com tarif no:150778 • adı:Tavuklu Bulgur Pilavı • gönderen:Alaaddin • indirme tarihi:03.06.2024 - 15:07