

# Konya Ayvalı Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 5/10

Konya ayvalı bulgur pilavı bulguru ayva küpleriyle pişirerek boz kıvrak hafif meyvemsi ve tane tane bir akşam pilavıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1 adet Ayva
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Soğan yağda 3 dakika yumuşayıp kokusu çıkana kadar kavurun.
- Ayva küplerini ekleyip 4 dakika kenarları yumuşayana kadar soteleyin.
- Bulguru katı 2 dakika yağla kaplanana kadar çevirin.
- Sıcak su ve tuzu ekleyip 15 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirin, ayva parçalarını ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Ayvayı küçük küp kesmek bulgurla aynı sürede yumuşamasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt koyup pilavı sıcak olarak yemeğin yanına servis edin.

## Alerjenler

Gluten