

# Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 6/10

Domatesli, biberli klasik bulgur pilavı Pratik ve doyurucu.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Bulgur (pilavlık)
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Bulguru süzgeçte yıkayarak fazla suyunu süzdürün.
2. Soğan yağda 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Salçaları ekleyip 1 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Bulguru tencereye alıp 2 dakika salçalı yağla karıştırın.
5. Sıyağı ekleyip kaynatıldıktan sonra 15 dakika pişirin.
6. Tencere kapağını altın tavlu koyup 10 dakika demlendirin, pilav lapa olmasın.

### PÜF NOKTASI

Bulguru salçayla 1 dakika kavurun; tane tane kalıncığı daha canlı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına acık ve turşu koyup sulu ev yemekleriyle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten