

# Corti Aşl Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Tunceli corti aşl bulgur pilavı bulguru ekşi corti ve soğanla pişirerek aromas keskin, tane tane bir dağ pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 yemek kaşığı Corti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Bulguru yıkayıp fazla tuzundan arındırarak küçük doğrayın.
2. Soğan yağda 4 dakika yumuşayana kadar çevirin.
3. Cortiyi ekleyip 3 dakika kokusu çıkana kadar pişirin.
4. Bulguru tencereye katıp 2 dakika karıştırın.
5. Cortili bulgur pilavına sıcak su ekleyip 15 dakika pişirin.
6. Pilavı 10 dakika demlendirin, cortinin ekşiliği bulgura dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Cortiyi az miktarda kullanmak pilavda dengeli ama belirgin bir ekşilik bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyup bulgur pilavını servis edin.

## Alerjenler

Gluten