

Düğülü Bulgur Pilavı

Toplam 26 dk

Hazırlama • Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Nevşehir düğülü bulgur pilavı ince bulguru soğan ve domatesle pişirerek tane yapılıdır, sade ve kırsal bir Orta Anadolu pilavıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Düğü bulgur
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Bulguru ayıklayıp süzgeçte bekletin.
- Soğan zeytinyağında 3 dakika çevirin.
- Bulgur ve domatesi tencereye alıp 2 dakika kavurun.
- Nevşehir bulgur pilavı için sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 15 dakika pişirin, bulgur lapa olmasını.
- Tencereyi 8 dakika dinlendirip servis öncesi nazikçe karıştırın.
- Nevşehir pilavı tabakta bastırmadan bulgur taneleri ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak kavurmak pişerken lapa olmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis edin, yanında ayran ya da cacık sunun.

Alerjenler

Gluten