

Kabak Çiçekli Bulgur Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Muğla kabak çiçekli bulgur pilavı ıri bulguru kabak çiçeğiyle pişirerek hafif çiçeksi kokulu, tane tane ve yazlı bir Ege pilavı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 10 adet Kabak çiçeği
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Soğan zeytinyağında çevirin.
- Bulgur ve suyu ekleyip pişirin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Kabak çiçeklerini ekleyip 4 dakika dinlendirin.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Tanelerini ezmeden alttan üste havalandırıp servis edin.
- Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son bölümde eklemek pilavda dağılmadan görünür kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanlarında cacık ya da zeytinyağlı salata sunun.

Alerjenler

Gluten