

Kastamonu Ekşili Siyez Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~295 kcal

Açılış 6/10

Kastamonu İhsangazi ekşili siyez pilavı siyez bulgurunu yoğurt, ebegümece ve taze yeşilliklerle pişirip üzerine salçalı tereyağlı gezdiren coğrafi işaretli sulu bir pilav.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Siyez bulguru
- 1 adet Soğan
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 demet Ebegümece (taze)
- 0.5 demet Taze nane
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılışı

- Siyez bulgurunu yıkayın; ebegümeceyi iri kıyım yeşillikleri ince doğrayın.
- Tencerede bulguru 2.5 su bardağı sıcak su ile haşlayın soğan küçük doğrayın ekleyin.
- Yoğurdu az suyla açın bulgura ekleyin, ebegümeceyi katı kıymeye karıştırarak pişirin.
- Koyulaştıktan sonra taze nane, maydanoz ve dereotunu ilave edip 2 dakika daha pişirin, ocaktan alın.
- Küçük tavada tereyağı eritip salçayı kavurun, pilavı üzerine gezdirip sıcak servis yapın.

PÜF NOKTASI

Siyez bulgurunu 10 dakika bekletmek pişme süresini dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt