

Koruklu Zeytinli Bulgur Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Ayvalık süsü koruklu zeytinli bulgur pilavı ıri bulguru koruk ekşisi ve zeytinle buluşturarak parlak, taneli ve meze sofralar ına uygun bir tabak sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Koruk ekşisi
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Bulguru yıka ve süzün, koruk suyunu ve zeytinleri ayrı kaplarda hazırlayın.
- Soğan zeytinyağında 4 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- Bulguru ekleyip 2 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın.
- Sıcak su, tuz ve koruk suyunu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 2 dakika kısık ateşte pişirin, koruk asidi bulguru sert bırakması için suyu sıcak kullanın.
- Zeytinleri ekleyip 6 dakika dinlendirin, sonra taneleri ezmeden havalandırın.

PÜF NOKTASI

Koruk ekşisini ateşten aldıktan sonra eklemek pilavda daha temiz bir ekşilik bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince dilimlenmiş taze soğan ve bir kaşık tereyağ gezdirerek parlaklaştırın.

Alerjenler

Gluten