

Sivas Madımak Bulgur Pilavı

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Sivas madımak bulgur pilavı, madımak ve soğan tadını bulgurla birleştirerek İç Anadolu'nun köklü kokusunu taşıyan sade ama doygun bir ana tabak kurar.

Malzemeler

- 300 gr Madımak
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Madımak 10 dakika ılık suyla yıkayıp süzün.
- Soğan yağda 4 dakika çevirin.
- Madımak ekleyip 5 dakika soteleyin.
- Bulgur ve 2.5 su bardağı sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
- Madımak pilavı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- 8 dakika dinlendirin, bulgur taneleri ezilmesin diye nazikçe havalandırın.

PÜF NOKTASI

Madımak bulgura göre iri (1-2 cm) bırakmalısınız, pilavda kaybolmadan seçilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilav sıcak servis edin, yanına mayran ve turşu biber koyun.

Alerjenler

Gluten