

Pastırma Nohutlu Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 7/10

Kayseri pastırma nohutlu bulgur pilavı bulguru pastırma ve nohutla pişirerek tuzlu, tane tane ve çarşı sofrası havasıyla servis edilen bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 120 gr Pastırma
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 20 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su

Yapılışı

- Bulguru yıkayıp sudu süzün ve pastırmayı küçük parçalara ayırın.
- Nohutlu bulgur pilavı için soğanı tereyağında 5 dakika kavurun.
- Bulguru ekleyip 4 dakika kavurun, nohut ve sıcak suyu katın.
- Pilavı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pastırmayı üstüne yayıp 3 dakika kapalı bekletin, çemen aroması yanmadan pilava geçsin.
- Tencereyi 8 dakika dinlendirip servis öncesi nazikçe karıştırın.

PÜF NOKTASI

Pastırmayı kavurmak yağın pilava geçmesini ama sertleşmemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, yanına ayran ve turşu biber koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt