

Salçalı Madımak Bulgur Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Sivas usulü salçalı madımak bulgur pilavı bahar otunu pilavı bulgurla birleştirerek tek tencerede kokulu bir Anadolu tabağı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 250 gr Madımak
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Domates salçası
- 3 su bardağı Sıcak su
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Madımakı 10 dakika ılık suyla yıkayıp, bulguru süzgeçte bekletin.
- Soğanı tereyağında 1 dakika kavurup salçayı ekleyin.
- Kıymayı madımakla birlikte 5 dakika söndürün.
- Bulgur, sıcak su ve tuzu katıp karıştırın.
- Kısık ateşte 14 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirin, bulgur taneleri servis sıcakken dağılsın.

PÜF NOKTASI

Madımakı ince kıymak bulgurla aynı kaşıkta dengeli dağılsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt