

Şevketibostanlı Bulgur Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Ayvalık şevketibostanlı bulgur pilavı iri bulguru şevketibostan ve domatesle pişirerek aromatik, tane tane ve zeytinyağlı bir Ege yemeği yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 200 gr Şevketibostan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 adet Soğan
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Şevketibostan temizleyin ve 5 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan yağda 4 dakika çevirin.
- Bulgur ve domatesi ekleyip 2 dakika kavurun.
- Şevketibostan ve sıcak suyu katın.
- Pilavı 5 dakika kısık ısıda pişirin.
- 10 dakika dinlendirin, bulgur otu ezmeden şişsin.

PÜF NOKTASI

Şevketibostan önceden kısık ısıda haşlamak pilavda sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı 10 dakika dinlendirip limon dilimi ve yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten