

Sivas Esintili Kuşburnulu Bulgur Pilavı

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~292 kcal Açılış 1 bar / 10

Sivas Gürün ve Şarkışla kuşburnusu Türk Patent coğrafi işaret tescilli yöresel ürünlerdir; klasik kullanımları çay, marmelat ve pekmezdir. Bu tarif kuşburnu marmelatlı bulgur pilavıyla buluşturan modern bir Sivas esintili yorum sunar. Ekşi-tatlı dengesi nane ve karabiberle yuvarlatılır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı Kuşburnu marmelatı
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında orta ateşte 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Bulguru ekleyip 2 dakika çevirerek kavurun, taneler parlansın.
- Kuşburnu marmelatı ve kuru naneyi ekleyip 30 saniye karıştırın, aroma birleşsin.
- 2.5 su bardağı sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyin; kaynamasına bırakın.
- Kapağı kapalı şekilde 15-18 dakika pişirin; bulgur suyu çeksin.
- Ocaktan alın, 10 dakika kapalı şekilde demlendirin; servis edin.

PÜF NOKTASI

Marmelat çok tatlıysa yemek kaşığı kuşburnu pekmezi veya nar ekşisiyle değiştirin, ekşi-tatlı denge oturur. Kuşburnu çekirdekli marmelat tercih ediyorsanız piştikten sonra ince süzgeçten geçirip pilavın üstüne gezdirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt veya cacık ile sıcak servis edin, üzerine taze nane serpebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

