

Kayseri Tereyağlı Domatesli Bulgur

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Kayseri usulü tereyağlı domatesli bulgur pilavı, rendelenmiş domatesin tereyağında soğan ve pul biberle kavrulup pilavı bulgura çekildiği, parlak renkli ve tane tane bir İç Anadolu klasiğidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavı bulgur
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 20 gr Tereyağ
- 2 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılış

- Soğan yemeklik doğrayıp bulguru ayıklayıp süzgeçten geçirin.
- Tencerede tereyağı orta ateşte eritip soğan 4 dakika pembeleştirin; bulguru ekleyip 2 dakika çevirin.
- Domates rendesini ekleyip suyunun keskin kokusu gidene kadar 3 dakika kavurun.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin; sıcak suyu döküp bir kez karıştırın.
- Kapakla kısık ateşte 15 dakika bulgur suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp kapakla bezle kapatarak 5 dakika demlendirin.
- Pilav taneler ezilmeden hafifçe karıştırıp servis tabağına alıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Domates rendesini kavurma süresini atlamayın; çirkin tat kalmaması için suyu çekene kadar 3-4 dakika çevirin. Bulguru yemeye hazır değilse sıcak servis tabağına bağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırdığınız soğuk yoğurt, cacık veya soğan piyazıyla servis edin; üstüne istenirse ekstra pul biber serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

