Picante bulgur pilaf

Baharatlı Bulgur Pilavı

2 vaso de trigo agrietado, delgadas tipo
1/3 taza de aceite vegetal
2 cebollas medianas
2 cucharaditas de grosella
2 cucharaditas de sésamo
4 dientes de ajo
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de menta
4 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/4 cucharadita de pimienta negro

Ponga el aceite en la olla, cuando se calienta un poco añadir la cebolla, y asado, cuando la cebolla cocida se añade el ajo finamente rebanado.
Par-cocinar el ajo y agregar de Corinto y de sésamo.
Ase hasta que el color de la mezcla oscurece.
Añadir el trigo con fisuras en la mezcla, revuelva un par de veces y añadir todas las especias, revuelva.
Agregar agua y cocinar a fuego medio durante unos 17-20 minutos.
Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto por 20 minutos.
Servir caliente o frío.

Nota: Puede servir este pilaf té a tiempo.