



Pilaf di Bulgur con Aglio

Sarımsaklı Bulgur Pilavi



Due bicchieri di bulgur
10 spicchi d'aglio
2 cipolle
2 bicchierini olio d'olive
Un cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di pepe
Un cucchiaio menta secca
Mezzo cucchianino sale di limone
Mezzo cucchianino pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
Un cucchianino di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua

- # Nella pentola si mettono olio di oliva dopo aver riscaldato si aggiunge cipolle tagliate infine ed aglio si arrossiscono finché i materiali diventano piccole.
- # Alla sopra si aggiungono salsa di pepe insieme con salsa di pomodoro e si miscela per un po' dopo si aggiungono sale di limone, sale ,menta secca, pepe nero, zucchero poi si miscelano.
- # Dopo si aggiunge bulgur lavato e filtrato si arrossiscono insieme circa per 3 o 4 minuti.
- # Ultimamente si aggiungono 2,5 bicchieri d'acqua poi si coperta il coperchio di pentola e si cucinano prima sul fuoco alto circa per 5 minuti dopo sul fuoco basso circa per 15 minuti in totale si cucina circa per 20 minuti.
- # Dopo si leva dal fuoco e si lascia riposare circa per mezz'ora senza aprire il coperchio dopo si miscela e si riempirono nelle tazze bagnate dopo si invertono nel piatto da servire.
- # Si può servirsi con decorare come volendo con prezzemolo o con altre cose. Si porta al tavolo freddo o fresco.

Nota: Questo riso della zona di Gaziantep, nel momento di preparazione si aggiunge melagrana per il posto sale di limone.