



Плов из булгура

Süzme Bulgur Pilavi



2 стакана булгура (крупа из переработанной дробленой пшеницы)
5 стаканов воды
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. соли

- # Воду закипятить, посолить, добавить булгур, варить 5 минут.
- # Затем воду слить, булгур промыть под холодной водой, дать воде стечь.
- # Булгур снова положить в кастрюлю, добавить растопленное слив. масло и соль, закрыть крышкой и на медленном огне готовить 15 минут.
- # Снять с огня, дать настояться 30 минут.
- # Перед подачей перемешать.

Рецепт принадлежит г. Амасья.