YAVAN BULGUR PİLAVI



1 kase bulgur
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
2 kase su
1 tatlı kaşığı tuz

Bulgur yıkanır ve süzgece çıkarılır.
Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince suyu süzülmüş bulgurlar katılır, 2-3 dakika kavrulur.
Tuz ve su ilave edilir, kapak kapatılır.
Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır ve 10 dakika pişirilir.
Süre sonundan ateş kapatılır. Kapağı açmadan yarım saat dinlendirilir.
Sonra alt-üst ederek karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Bu tarif aynı ölçülerle arpa şehriye kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2141 | Adı: Yavan Bulgur Pilavı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:07