



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Dereotlu Limonlu Bulgur Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 kuru soğan
- 1 limonun suyu ve kabuğu
- 1/2 demet dereotu
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (bulgur).

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Balık ve zeytinyağlı yemeklerle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı soteleyin:

- İnce doğranmış soğanı zeytinyağında yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Bulguru kavurun:

- Bulguru ekleyip 2-3 dakika tane tane olana kadar çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Pişirin:

- Sıcak sebze suyu ve limon suyuyla kısık ateşte suyunu çektin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Limon kabuğu ve dereotunu ekleyip dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Dereotunu ocağı kapattıktan sonra eklemek rengini ve kokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı