



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Domatesli Bulgur Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu

Yapılışı:

1. Soğanı Kavurma:

- Tencereye zeytinyağını ve tereyağını alın.
- Küçük doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.

2. Domatesli Harcı Hazırlama:

- Domates salçasını ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ekleyip birkaç dakika pişirin.

3. Pilavı Piştirme:

- Bulguru ekleyip **2-3 dakika kavurun.**
- Tuz ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyin.
- Kapağını kapatıp **kısık ateşte 12-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin.**
- Ocaktan aldıktan sonra **10 dakika demlenmeye bırakın.**

4. Servis:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Servis tabağına alıp sıcak olarak yanında yoğurtla servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Pilavın daha lezzetli olması için **et suyu** kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı