

Domatesli Bulgur Pilavı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 3 olgun domates
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3,5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Bulguru ayıklayıp kısa süre yıkayın ve tamamen süzün. Domatesleri rendeleyin, soğan ve biberi küçük küpler halinde doğrayın; kullanılacak suyu önceden sıcak tutun.

Servis Önerisi:

Cacık, turşu ve sulu ev yemeklerinin yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pilav tabanını hazırlayın:

- Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı şeffaflaşana, biberi hafifçe yumuşayana kadar kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sebzeleri yüksek ateşte yakmadan orta ateşte pişirin; soğanın rengini koyulaştırmak pilavın taze domates tadını bastırabilir.

2. Domatesi yoğunlaştırın:

- Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun, ardından rendelenmiş domatesi katıp fazla suyu uçana kadar pişirin.
- Domates çiğ kokusunu kaybedip sos kıvamına gelmeden bulguru eklemeyin; sulu taban tane yapısını zayıflatır.

3. Bulguru pişirin:

- Süzülmüş bulguru tencereye ekleyip taneler sosla kaplanana kadar iki dakika çevirin, sıcak su ve baharatları katın.
- Bir kez karıştırıp kapağı kapatın; kaynayınca ateşi kısın ve bulgur suyunu çekene kadar kapağı açmadan pişirin.

4. Demlendirin:

- Sıvı tamamen çekilince ocağı kapatın, kapak altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip on dakika bekletin.
- Pilavı geniş çatalla alttan üste doğru havalandırın; ezmeden karıştırıp birkaç dakika daha dinlendirdikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur taneleri yumuşak fakat ezilmemiş, birbirinden ayrılan ve domates sosuyla eşit renklenmiş olmalıdır. Tencere tabanında su kalmamalı; pilav kaşıkla alındığında lapa halinde birleşmemelidir.

>> **İpucu:** Domates çok suluysa sıcak suyu birkaç yemek kaşığı azaltın; pilavın kıvamını yalnızca sabit ölçü değil domatesin bıraktığı su da belirler.

Kiraz'ın Mutfağı