

Kastamonu Usulü Ekşili Pilav

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı siyez bulguru
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 bağ ebegümeci veya pazı
- 1 kuru soğan
- 4 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı erik ekşisi
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Siyez bulgurunu ayıklayıp durulayın. Yeşil mercimeği haşlayıp süzün; ebegümeci veya pazıyı yıkayıp doğrayın, soğanı kıyın.

Servis Önerisi:

Erik ekşisini en son ekleyerek sıcak servis edin. Ekşiliği damak tadına göre azar azar artırın.

Yapılışı:

1. Soğanı ve bulguru kavurun:

- Tereyağında soğanı yumuşatın; siyez bulgurunu ekleyip kısa süre karıştırın.
- Sıcak suyu ve tuzu ilave edip kaynamaya bırakın.

2. Bulguru pişirin:

- Ateşi kısıp kapağı kapatın; siyez bulguru yumuşayana kadar pişirin.
- Gerekirse sıcak suyu azar azar tamamlayın; tencerenin dibini kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Mercimek ve yeşilliği ekleyin:

- Haşlanmış mercimeği ve doğranmış ebegümeci veya pazıyı ekleyin.
- Yeşillik sönüp yumuşayana kadar birkaç dakika daha pişirin.

4. Ekşiliği ayarlayın:

- Ocağı kapatıp erik ekşisini karıştırın.
- Tadına bakıp gerekirse biraz daha ekşi ilave edin; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Siyez bulguru yumuşamış ama dağılmamış, yeşillikler sönmüş ve erik ekşisi dengeli hissedilmelidir. Ekşiyi kontrollü ekleyin; fazla gelirse biraz sıcak suyla dengeleyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Yeşil mercimeği önceden haşlayın; erik ekşisini uzun süre kaynatmak yerine pişmenin sonunda ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı