

Limonlu Ispanaklı Bulgur Pilavı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 250 g ıspanak
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2,5 su bardağı sıcak sebze suyu
- Yarım limonun suyu ve kabuk rendesi
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Bulguru yıkayıp süzün. Ispanakları birkaç su yıkayıp kumundan arındırın; iyice süzdükten sonra iri doğrayın. Limonun kabuğunu yalnızca sarı kısmından rendeleyin.

Yapılışı:

1. Zeytinyağında ince doğranmış soğanı 4 dakika yumuşatın. Bulguru ekleyip 2 dakika kavurun; sıcak sebze suyunu ve tuzu dökün.
2. Kaynamaya başlayınca kapağı kapatıp kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar 12-15 dakika pişirin.
3. Ocağı kapatın; ıspanak, limon suyu ve kabuk rendesini pilava karıştırın. Kapağı kapalı 5 dakika bekletin; ıspanak sönüp parlak yeşil kalınca nazikçe havalandırın.

>> **İpucu:** Ispanağı bulgurla birlikte baştan pişirmeyin; kısa dinlenme süresinde eklemek rengini ve dokusunu korur.

Saklama:

Pişmiş bulguru soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın ve 2 gün içinde tüketin.

Kiraz'ın Mutfağı