

# Nohutlu Bulgur Pilavı

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

**Süre Notu:** 10 dakika hazırlık, 20 dakika pişirme ve 10 dakika demleme birlikte yaklaşık 40 dakikadır. Süre haşlanmış nohutla başlar.

## Malzemeler:

- 1,5 su bardağı iri pilavlık bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

## Ön Hazırlık:

Nohutlu bulgur pilavında nohudun önceden haşlanmış olması gerekir. Nohudu süzün, domatesi rendeleyin ve sıcak sıvıyı hazırlayın; kuru nohutla başlayacaksanız ıslatma ve haşlamayı ayrıca planlayın.

## Servis Önerisi:

Ocağı kapattıktan sonra pilavı kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin. Taneleri ezmeden havalandırıp sıcak servis edin.

---

## Yapılışı:

### 1. Soğanı kavurun:

- Geniş bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını eritin.
- Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

**2. Salçayı ve domatesi ekleyin:**

- Salçayı ekleyip 1-2 dakika kavurun.
- Rendelenmiş domatesi ilave edin ve fazla suyu azalana kadar birkaç dakika pişirin.

**3. Bulguru ekleyin:**

- Bulguru tencereye ekleyin ve 2-3 dakika kadar kavurun.
- Haşlanmış nohutu da ekleyin.

**4. Suyu ekleyin ve pişirin:**

- Sıcak suyu veya et suyunu tencereye ekleyin.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kimyon ekleyip karıştırın.
- Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

**5. Demlendirin:**

- Pişen pilavı ocaktan alın ve kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin.

**6. Servis yapın:**

- Hafifçe karıştırarak sıcak servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur yumuşamış ve serbest sıvıyı çekmiş olmalı. Domates çok suluysa tabanı yoğunlaştırmadan bulguru eklemeyin; nohutlar ezilmeden taneli kalmalı.

Kiraz'ın Mutfağı