



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Salçalı Bulgur Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3,5 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Cacık ve turşuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- İnce doğranmış soğanı zeytinyağında yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Salçayı ekleyin:

- Domates ve biber salçasını kokusu çıkana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Bulguru pişirin:

- Bulguru katıp kısa süre çevirin ve sıcak suyu ekleyin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince tereyağını ekleyip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Bulguru salçayla iki dakika kavurmak pilavın rengini ve aromasını güçlendirir.

Kiraz'ın
Mutfağı