



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Karabuğday Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı karabuğday
- 1 havuç
- 1 kabak
- 1 kırmızı biber
- 1 kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Servis Önerisi:

Yoğurt veya salatayla servis edin.

Yapılışı:

1. Karabuğdayı yıkayın:

- Süzgeçte durulayın

2. Sebzeyi soteleyin:

- Küp sebzeleri yağda çevirin

3. Birleştirin:

- Karabuğday ve sıcak suyu ekleyin

4. Pişirin:

- Kısık ateşte suyunu çekirip dinlendirin

>> **İpucu:** Karabuğdayı fazla karıştırmayın.