



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Dereotlu Limonlu Bulgur Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 kuru soğan
- 1 limonun suyu ve kabuğu
- 1/2 demet dereotu
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (bulgur).

Ön Hazırlık:

Bulguru yıkayıp süzün; soğanı ince doğrayın, limonun kabuğunu beyaz kısmına inmeden rendeleyin ve dereotunu yıkayıp kurulayın. Sebze suyunu önceden ısıtın.

Servis Önerisi:

Balık ve zeytinyağlı yemeklerle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı soteleyin:

- İnce doğranmış soğanı zeytinyağına ekleyin.
- Orta ateşte soğan yumuşayana kadar kavurun; kenarları kahverengileşmeden bulguru ekleyin.

2. Bulguru kavurun:

- Bulguru soğana ekleyin.
- Bulguru 2-3 dakika hafifçe kavurun; ardından sıcak sebze suyu ve limon suyunu ekleyin.



3. Pişirin:

- Kısık ateşte kapağı kapalı olarak bulgur suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişmeye yakın tadıp tuz ve karabiberini ayarlayın; tenceredeki sıvı tamamen çekilince ocağı kapatın.

4. Tamamlayın:

- Ocağı kapatıp limon kabuğu ve dereotunu ekleyin; kapağı kapalı tencerede 10 dakika dinlendirin.
- Dinlenen pilavı çatalla nazikçe havalandırıp ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur yumuşayıp sebze suyunu çektiğinde ocağı kapatın. Taneler ezilmeden dağılmalı, tencere dibinde fazla sıvı kalmamalıdır.

Saklama:

Bulgur pilavını iki saat içinde sığ kapta buzdolabına alın; kapalı olarak 2-3 gün saklayın. Dereotunun taze kokusu için servis edeceğiniz miktarı kısa süre ısıtıp taze dereotuyla tamamlayabilirsiniz.

>> **İpucu:** Dereotunu ocağı kapattıktan sonra eklemek rengini ve kokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı