



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mantarlı Bulgur Pilavı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 350 g kültür mantarı
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3,5 su bardağı sıcak sebze suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Yoğurt ve ince kıyılmış maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mantarı hazırlayın:

- Mantarları nemli bezle silip ince dilimleyin.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Sebzeleri soteleyin:



- Soğan ve biberi yağda yumuşatıp mantarı yüksek ateşte renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Bulguru pişirin:

- Bulguru ekleyip kısa süre kavurun ve sıcak sebze suyunu katın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince kekik ve karabiber ekleyip 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:** Mantarı ayrı yüksek ateşte renk aldirmek pilavın sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı