



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Bulgur Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

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)

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun.

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

2. Salçayı ve domatesi ekleyin.

- Salçayı ekleyip 1-2 dakika kavurun.
- Rendelenmiş domatesi ilave edin ve 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.

☐ **Püf Noktası:** Daha aromatik bir tat için pişirme suyuna birkaç dal taze kekik ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı