



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Tavuklu Bulgur Pilavı



**Süre:** 40 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

### **Malzemeler:**

- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 300 g tavuk göğsü
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

### **Alerjen Uyarısı:**

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

### **Ön Hazırlık:**

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

### **Servis Önerisi:**

Cacıkla sıcak servis edin.

---

### **Yapılışı:**

#### **1. Tavuğu soteleyin:**

- Küp tavukları yağda renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

#### **2. Sebzeyi ekleyin:**

- Soğan, biber ve salçayı kavurun.



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

### **3. Bulguru katın:**

- Bulguru ekleyip 2 dakika çevirin.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

### **4. Pişirin:**

- Sıcak suyla kısık ateşte suyunu çektin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Pilavı karıştırmadan 10 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın  
Mutfağı