



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).

Servis Önerisi:

Cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleyin:

- Küp tavukları yağda renk aldırın

2. Sebzeyi ekleyin:

- Soğan, biber ve salçayı kavurun

3. Bulguru katın:

- Bulguru ekleyip 2 dakika çevirin

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Sıcak suyla kısık ateşte suyunu çektinir

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

Kiraz'ın
Mutfağı