ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı tel şehriye
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı et suyu

Tencereye zeytinyağı ve tereyağı konur. Orta ateşte eriyip karışınca şehriye ve tuz eklenir. Şehriye pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine İnce kıyılmış soğan eklenir, yumuşayana kadar kavrulur.
Salça ilave edilir, 2-3 dakika kokusu gidedene kadar pişirilir.
Yıkanmış suyu süzülmüş bulgur ilave edilir, 3-4 dakika çevirdikten sonra, et suyu dökülür.
Tencerenin kapağı kapatılır, kaynamaya başladıktan sonra kısılır, 8 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Üzerine bir şey örtmeden 15-20 dakika dinlendirilir.
Karıştırarak alt üst edilir, servise sunulur.

Not: Bu pilav domates zamanı salça yerine, 1 su bardağı rendelenmiş domates kullanılarak da hazırlanabilir. Et suyu 1 su bardağı eksik konur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1619 | Adı: Şehriyeli Bulgur Pilavı | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 14:23