

Konya Ayvalı Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 5/10

Konya ayvalı bulgur pilavı bulguru ayva küpleriyle pişirerek boz kırmızı hafif meyvemsi ve tane tane bir akşam pilavıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1 adet Ayva
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ve ayva 14 dakika soteleyin.
- Bulguru ekleyip 15 dakime çevirin.
- Su ekleyip pilavı 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ayvayı küçük küp kesmek bulgurla aynı sürede yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt koyup pilavı sıcak olarak yemeğin yanına servis edin.

Alerjenler

Gluten