

# Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 6/10

Domatesli, biberli klasik bulgur pilavı Pratik ve doyurucu.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Bulgur (pilavlık)
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Soğan yağda kavurun, salçaları ekleyip 1 dk kavurun.
- Bulguru ekleyin, karıştırın.
- Sıcak suyu ekleyin, kaynayıncak şekilde 15 dk pişirin.
- Altına havlu koyup 10 dk dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru salçayla 1 dakika kavurun; tane tane kalıprengi daha canlı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına cacık ve turşu koyup sulu ev yemekleriyle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten