

# Corti Aşl Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Tunceli corti aşl bulgur pilavı bulguru ekşi corti ve soğanla pişirerek aromas keskin, tane tane bir dağ pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 yemek kaşığı Corti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Soğanı ince doğrayın zeytinyağında 3 dakika yumuşatın.
2. Corti'yi soğana ekleyip kısaca çevirin, aromasını çıkarın.
3. Pilavlı bulguru katı birkaç dakika kavurup suyu ekleyin.
4. Pilavı kısık ateşte 14-16 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
5. Bulguru 10 dakika demlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Corti'yi az miktarda kullanmak pilavda dengeli ama belirgin bir ekşilik bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyup bulgur pilavını sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten