

# Düğülü Bulgur Pilavı

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Nevşehir düğülü bulgur pilavı ince bulguru soğan ve domatesle pişirerek tane yapılıdır. Sade ve kırsal bir Orta Anadolu pilavıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Düğü bulgur
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

## Yapılış

- Soğan ince doğrayıp zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- Domatesleri küçük doğrayıp soğana ekleyip suyunu bırakın.
- Düğü bulguru tencereye alıp domatesli karışımı 1 dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı şekilde 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip havalandırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru kavurmak pişerken lapa olmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis edin, yanında ayran ya da cacık sunun.

## Alerjenler

Gluten