

Kabak Çiçekli Bulgur Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Muğla kabak çiçekli bulgur pilavı, ıri bulguru kabak çiçeğiyle pişirerek hafif çiçeksi kokulu, tane tane ve yazlı bir Ege pilavı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 10 adet Kabak çiçeği
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında çevirin.
- Bulgur ve suyu ekleyip pişirin.
- Kabak çiçeklerini ekleyip 4 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son bölümde eklemek pilavda dağılımdan görünür kalmalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanlarında cacık ya da zeytinyağlı salata sunun.

Alerjenler

Gluten