

Kastamonu Ekşili Siyez Pilavı

Toplam 34 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Kolay ~310 kcal

Kastamonu usulü ekşili siyez pilavı siyez bulgurunu kızıl ekşisi, soğan ve tereyağla ok kokulu bir İç Karadeniz pilavıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Siyez bulguru
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Kızıl ekşisi
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

- Siyez bulgurunu 10 dakika 11 su da bekletin.
- Soğan tereyağında 4 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Bulguru ekleyip 2 dakika tencerede çevirin.
- Sıcak su ve kızıl ekşisini katıp 8 dakika pişirin.
- Pilavı 8 dakika dinlendirip tanelendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Siyez bulgurunu 11 su da bekletmek pişme süresini dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt