

Koruklu Zeytinli Bulgur Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Ayvalık süsü koruklu zeytinli bulgur pilavı ıri bulguru koruk ekşisi ve zeytinle buluşturarak parlak, taneli ve meze sofralar ına uygun bir tabak sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Koruk ekşisi
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ınce doğray ın tencerede 4 dakika yumuşat ın.
- Pilavlık bulguru ekleyip 2 dakika yağla kavurun.
- Suyu ilave edip pilav kaynama noktas ına getirin.
- Zeytin ve koruk ekşisini kat ıp kıs ıkteşte 14-16 dakika pişirin.
- Pilav ı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Koruk ekşisini ateşten aldı ktarı sonra eklemek pilavda daha temiz bir ekşilik b ırak ır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince dilimlenmiş taze soğan ve bir kaş ık tereyağ ı gezdirerek parlak lı kverin.

Alerjenler

Gluten