

# Sivas Madımak Bulgur Pilavı

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Sivas madımak bulgur pilavı, madımak ve soğan tadını bulgurla birleştirerek İç Anadolu'nun köklü kokusunu taşıyan sade ama doygun bir ana tabak kurar.

## Malzemeler

- 300 gr Madımak
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Soğan yağda 4 dakika çevirin.
- Madımak ekleyip 5 dakika soteleyin.
- Bulgur ve 2.5 su bardağı sıcak su ekleyip pilavı 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Madımak bulgura göre iri (1-2 cm) bırakmalı, pilavda kaybolmadan seçilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, yanına mayran ve turşu biber koyun.

## Alerjenler

Gluten