

# Pastırma Nohutlu Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 7/10

Kayseri pastırma nohutlu bulgur pilavı bulguru pastırma ve nohutla pişirerek tuzlu, tane tane ve çarşı sofrası havasıyla servis edilir. Bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 120 gr Pastırma
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 20 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su

## Yapılış

- Pastırma tereyağında 3 dakika çevirin.
- Bulgur ve nohudu ekleyin.
- Suyu katıp pilavı 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pastırma kavrulmuş yağın pilava geçmesini ama sertleşmemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt