

Salçalı Madımak Bulgur Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Sivas usulü salçalı madımak bulgur pilavı bahar otunu pilavla bulgurla birleştirerek tek tencerede kokulu bir Anadolu tabağı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 250 gr Madımak
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 3 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

- Soğan ve salçayı tencerede 4 dakika kavurun.
- Kıymayı madımakla ekleyip 5 dakika söndürün.
- Bulgur ve sıcak suyu katıp 14 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Madımakı ince kıymak bulgurla aynı kaşıkta dengeli dağılımsızlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten