

# Şevketibostanlı Bulgur Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Ayvalık şevketibostanlı bulgur pilavı ıri bulguru şevketibostan ve domatesle pişirerek aromatik, tane tane ve zeytinyağlı bir Ege yemeği yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 200 gr Şevketibostan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Şevketibostanı temizleyip ince doğrayın domatesi küçük küpler kesin.
- Zeytinyağında şevketibostanı 4 dakika çevirip domatesi ekleyin.
- Pilavlı bulguru katı taneler yağla kaplanana kadar karıştırın.
- Suyu ekleyip pilav kısıtında 14-16 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şevketibostanı önceden kısıtlaştırmak pilavda sert kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş dolmalık keşniş üzümü serpip Osmanlı sofrası sunumu hazırlayın.

## Alerjenler

Gluten