

Sivas Kuşburnulu Bulgur Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~292 kcal

Sivas usulü kuşburnulu bulgur pilavı, bulguru kuşburnu ekşisi, soğan ve nane ile hafif mayhoş bir tencereye dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilav bulguru
- 2 yemek kaşığı Kuşburnu marmeladı
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Bulguru ekleyip 2 dakika tencerede çevirin.
- Kuşburnu marmeladıyla sıcak suyu ekleyin.
- Kısık ateşte 15 dakika pişirip nane ile dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kuşburnunu suyla açmak pilavda topaklanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten