

# Kayseri Tereyağlı Domatesli Bulgur

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Kayseri tereyağlı domatesli bulgur, domates rendesini tereyağlı bulgura çektirerek İç Anadolu'ya parlak renkli, tane tane ve tok bir pilav getirir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 20 gr Tereyağ
- 2 su bardağı Su

## Yapılış

- Tereyağlı bulguru 2 dakika çevirin.
- Domates rendesini ekleyip kısaca karıştırın.
- Su ekleyip pilavı 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Domates rendesi suluysa karıştırmadan önce 2 dakika daha çevirin; bu adımla pilavın tane tane olması için önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak közlenmiş biber, üstüne tereyağlı kavrulmuş fıstık tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt