

# Uskumrulu Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Çanakkale usulü uskumrulu bulgur pilavı uskumruyu bulgur ve soğanla buluşturarak deniz kokulu, tok bir pilav yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Uskumru fileto
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

## Yapılışı

- Soğan yağda 3 dakika çevirip yumuşatın.
- Bulguru ve sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Uskumru filetoları pilav üstüne yerleştirin.
- Yemeği kapağı kapalı 12-15 dakika pişirin.
- Kısa süre dinlendirip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Uskumruyu son 6 dakikada eklemek pilavda parçalanmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten