

TAZE FASULYELÝ BULGUR PÝLAVÝ

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/3/20

MALZEMELER

- 1- Ýki su bardađý pilavlýk bulgur
- 2- 200gr. taze fasulye
- 3- Bir adet kırmızı salçalık biber
- 4- Ýki orta
- 5- boy kuru sođan
- 6- Yarý çay bardađý sıvı yağ
- 7- Bir yemek kaşık tereyağ
- 8- Tuz,pul biber.

YAPILIPİ:Bulguru çukurca bir kaba al.Üstünü örtecek kadar kaynar su koy .ađzýný kapat Suyu emilinceye kadar beklet.fasulyeleri ayıkla ve yarým santim boyunda dođra. Kırmızı biberi temizle ve ince ince dođra . Sođanı temizle ince ince kıy.Pilavi yapacađın kaba yađ koy ve ýsýt.Sođanı ilave et .sođanlar hafif sararınca fasülyeleri de ilave et ve o da sarınca kırmız biber ve bulguru ilave et.Ýyice karýptır. Tuz ve pul biberini de koy.Ortalama iki su bardađý kaynar su koy ve pişir.

Not:bir öđün öncesinden artan iki-üç yemek kaşık kelebek makarnam vardı.Ocađý söndürmeye yakın pişmekte olan pilava ilave ettim.Makarnam tazelandiği gibi pilavimin de görüntüsü daha hoş oldu.Deneyebilirsiniz.