

Lezzet Tutkunları için nefis bir lezzet, Bademli Bulgur Pilavı

Birbirinden lezzetli bulgurlu yemek tarifleriyle hem Türk hem Dünya mutfağına hitap eden, Duru Bulgur Bademli Bulgur Pilavı ile bulgur ile yine lezzet şöleni yaşıyoruz.

Bademli Bulgur Pilavını diğerlerinden üstün kılan en temel fark, bulgurdan kaynaklıdır. Çünkü bu pilav Duru Bulgur'un patenli ürünü Başbaşı Bulgur ile yapılıyor. Hazırlaması ve pişmesi kolay bu lezzetli yemeğin tarifi ise şöyle:

Hazırlama süresi 15 dakika/Pişirme süresi 15 dakika

İçindekiler

Malzemeler (4 Kişilik)

- 1 su Bardağı (160 gram) Duru Başbaşı Bulgur
- 1 yemek kaşığı (7 gram) Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı (10 gram) Tereyağı
- 1 çay bardağı badem (60 gram) kavrulmamış ve kabuğu soyulmuş
- 1 yemek kaşığı (10 gram) Kuş Üzüümü
- 1 çay kaşığı (2,5 gram) Tuz
- 2 su bardağı (360 gram) Kaynar Su

Hazırlanışı

Kuş üzümünü ılık suda 5 dakika bekletin ve süzün. Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve bademleri koyarak pembeleşene kadar kavurun. Tereyağı ilave edin. Ardından sırasıyla Duru Başbaşı Bulguru, kuş üzümü, tuz ve kaynar suyu da ekleyerek, kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişirmeye bırakın. Bulgur pilavımızı 20 dakika dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Bademleri kolay soyabilmek için ılık suda yarım saat bekletmek gerekir. Islanıp şişen bademler kolayca soyulacaktır