

Biberli Mantarlı Bulgur Pilavi

Malzemeler

250 gram kultur mantarı
1 adet kuru soğan
2 adet carllston biber
2 bardak iri bulgur
1- 1,5 kasık salca
1 yemek kasığı tereyağı
3- 3,5 bardak su veya et suyu
tuz , karabiber

Yapılışı

Oncelikle soğanları yemeklik şekilde doğrayalım.

Mantarlı yıkayıp limonlu suda kararmasın diye bekletelim.

Biberleri de ince ince doğrayalım.

Tencereye tereyağı koyalım eriyince ince kiydiğimiz soğanları koyup pembelesene kadar kavuralım.

Limonlu suda beklettigimiz mantarları büyükse ikiye bolduktan sonra doğrayalım ve soğanların içine atalım.

Mantarlar suyunu salıp cektikten sonra ince kiyilmiş biberleri atalım onları da bir iki

cevirdikten sonra salcayı ilave edelim ardından bulguru ekleyelim ve bir iki

karıstırdıktan sonra suyu ilave edip tuzunu ve baharatını damak tadımıza göre ayarladıktan sonra kapatığını kapatıp , suyunu çekene kadar pisirelim.

20 dk. demlendikten sonra servis edebilirsiniz