

Biberli Mantarlı Bulgur Pilavi

Malzemeler

3 su b. iri bulgur
1 kırmızı biber
1 sarı biber
3 koy biberi
1 pk. kestane mantarı
1 soğan
2 corba k. tereyağı
tuz
su
siviyag

Yapılışı

Kırmızı biberi, sarı biberi ve koy biberlerini küp doğruyoruz. Kestane mantarını ve soğanı da doğruyoruz. Tencereye siviyagi ve tereyağı koyuyoruz. Soğanı ilave edip kavuruyoruz. Biberleri koyuyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz.

Mantarı ekliyoruz. Sebzeler kavrulduktan sonra bulguru koyuyoruz. Karıştırıyoruz ve ortasına sıcak suyunu döküyoruz. Tuzunu atıyoruz. Kapagini kapatarak kısık ateşte pismeye bırakıyoruz.