

ΠΙΛΑΦΙ ΠΟΥΡΓΟΥΡΙ

Μερίδες: 2



ΥΛΙΚΑ

- 3 κουταλιές λάδι
- 1/4 του κρεμμυδιού ψιλοκομμένο
- 1/4 ποτηριού φιδέ
- 1/4 ποτηριού ντοματοχυμό
- 3/4 ποτηριού νερό
- 1/2 ποτηριού πουργούρι
- 1/4 κουταλιού σούπας αλάτι
(προαιρετικά)

ΣΚΕΥΗ

- κατσαρολάκι με πώμα
- σανιδάκι
- μαχαίρι
- ποτήρι
- κουτάλι σούπας
- κουτάλι ξύλινο
- φορμίτσα σερβιρίσματος
- πιάτο

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Βάλε στην κατσαρόλα το λάδι, το κρεμμύδι και το φιδέ.
2. Βάλε τα στη φωτιά και ανακάτεψε για 2 λεπτά.
3. Πρόσθεσε το ντοματοχυμό, το νερό και το αλάτι.
4. Άφησέ τα να κοχλάσουν.
5. Πρόσθεσε το πουργούρι και ανακάτεψε με ξύλινο κουτάλι.
6. Χαμήλωσε τη φωτιά, βάλε το πώμα στην κατσαρόλα και άφησέ το να απορροφήσει το νερό του.
7. Κατέβασέ το από τη φωτιά. Βάλε το σε φόρμα και ξεφόρμαρε το σε πιάτο. Γαρνίρισέ το αν θέλεις.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>