AYRANLI MÜCEDDERE (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

1,5 su bardağı yeşil mercimek
7 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Her porsiyon için 1 bardak ayran

Üzerini geçecek kadar su ve pul biber ekleyip yeşil mercimeği bir tencerede haşlayın. Haşlanınca suyunu süzün ve bir kenara alın.
Soğanları soyup halka şeklinde,yani piyazlık doğrayın ve 5 çorba kaşığı zeytinyağında nerdeyse yanıncaya kadar kavurun. 2 yemek kaşığı zeytinyağında bulguru kavurun. Üzerine tuz,karabiber ve haşlanmış mercimeği koyup suyunu ilave edin ve kısık ateşte pişirin.
Altını kapattıktan sonra,yağda kavurduğunuz soğanları müceddderenin üzerine koyup 10 dakika dinlendirin.
Derin tabaklara porsiyonlar halinde koyup her porsiyonun üzerine bir bardak ayran döktükten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:118334 • adı:Ayranlı Müceddere (Gaziantep) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 01:56