BAKLALI BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Taze bakla içi - 30 gr.
Pilavlık bulgur - 70 gr.
Şehriye - 15 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Soğan - 30 gr.
Tuz - 3 gr.

Pilav yapılabilecek yayvan bir tencereye sadeyağ konup ısıtılır. Isınan yağa önce küçük doğranmış soğan sonra da bakla içi konularak kavrulur. Kavrulan malzemelere su eklenerek kaynamaya bırakılır. Baklalar yumuşayınca üzerine yıkanmış bulgur, şehriye, tuz ve karabiber eklenir, hafif ateşte pişirilir. Bulgur piştikten sonra dinlenmeye bırakılır. Koruk salatası ve ekşili ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126862 • adı:Baklalı Bulgur Aşı (Şanlıurfa) • gönderen:garibim • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:11