



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KİMYONLU BULGUR AŞI (KEMUNLU AŞ) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kimyon
1/2 Çorba kaşığı toz biber veya biber salçası
Tuz
2 bardak su
2 adet soğan

YAPILIŞI

Soğanlar iri doğranır, yağda sarartılır. Kimyon ve biber ilave edilir. Bu malzemeye iki bardak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya bulgur ilave edilerek önce hızlı, sonra hafif ateşte suyu çekilinceye kadar pişirilir ve ateşten alınır. Bu yemek şalgam turşusu ile servis edilir .