



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR EKMEĞİ (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

- 1. 5 paket köftelik bulgur
- 2 baş kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı tepeleme biber salçası
- 1 tutam nane
- 1. 5 yemek kaşığı kadar dövülmüş kişniş
- 2 kaşık tereyağı (isteyen sıvı yağla yapabilir 1. 5 su bardağı)
- 2 su bardağı un
- Tuz

Bulgurumuzu ılık su ile ıslatıp 1 saate yakın dinlendiriyoruz. Kuru soğanla biberleri küçük küçük doğrayıp yağda kızartıyoruz. Bulgura kişnişi salçayı naneyi tuzu unu ekliyoruz. İyice yoğuruyoruz. Üzerine kızarttığımız soğan ve biberleri ekleyip yoğurmaya devam ediyoruz. Bulgur birbirini tutmaya başlayınca pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsimize yuvarlak ekmekler şeklinde şekil verip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saate yakın pişiriyoruz. Yanında turşu ve ayranla servis yapabilirsiniz. Ya da çayla. Afiyet olsun.

Not: Ekmekler çok kalın olmasın içi hamur gibi olur çok ince de olmasın kurur. Onu zevkinize göre ayarlarsınız. Bu arada 1 saat dedim pişirme süresine annemin fırını geç pişiriyor fırın ayarınıza göre dikkat edin yanmasın.

