BULGURLU BÖRÜLCE

2 su bardağı kuru börülce
3 çorba kaşığı bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Börülce akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan atılır ve kavrulur. Üzerine salça katılır, 2-3 dakika çevrilir. Sonra bulgur atılır. Suyu süzülmüş börülce tuz ve pul biber ilave edilir. Birkaç dakika sonra sıcak su konur, kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:46971 • adı:Bulgurlu Börülce • gönderen:aza • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:21