



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BULGURLU DANA SUCUK

- 1 kantal Banvit Kırmızı Dana Sucuk (dilimlenmiş)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 300 gr bulgur
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 600 ml piliç suyu (kaynar)
- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küp doğranmış)
- 2 sap kekik
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek bulguru ekleyin ve 3-4 dak. kavurun.

Domates salçası, piliç suyu ve tuz ilave edip, hafifçe karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın ve ateşi kısıp, 10 dak. pişirin.

Domatesleri ekleyin ve bulgur suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 6-7 dak. daha pişirin.

Yağsız tavayı ısıtıp, sucuk dilimlerini yerleştirin. Hızlı ateşte her bir yüzünü 2`şer dak. kızartın.

Sucukları bulgur pilavına ekleyin. Karabiber serpip, hafifçe karıştırın. Kekik serpererek servis yapın.

