



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU DOMATES KURUSU (KONYA)

- 1 kase kuru domates
- 1 kahve fincanı pilavlık bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

Domates kuruları 1 saat önceden ılık suya ıslatılır, sonra birkaç parçaya kesilir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine domates kuruları atılır, biraz kavurduktan sonra bulgur ve su eklenir. Son olarak pul biber ve tuz atılır. Kapak kapatılır. Bulgur şişene kadar pişirilir.