



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU FESLEĞENLİ CİVE (ANTALYA)

3-4 kaşık margarin
3 su bardağı rendelenmiş ya da doğranmış domates
Yarım su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 adet biber
3-4 diş sarımsak
6,7 yaprak nane ya da fesleğen
Tuz

İlk olarak yemeklik doğranmış soğan ve biberler margarine konur. Pembeleşince domates ve küçük küçük doğranmış sarımsak eklenir. Domates pişince bulguru eklenir. Nanesi ya da fesleğeni ve tuzu eklenip kapağı kapatılır, ocağın altı kısılır. Bulgurlar pişip yemek özleşince servis edilir.

