



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU HİNDİ SUCUK

1 kantal Banvit Hindi Sucuk (dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
300 gr bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
600 ml 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.

