BULGURLU ISPANAK KÖKÜ KAVURMASI

1 kilo ıspanak kökü
50 gram margarin
4 adet kuru soğan
6 adet kırmızı biber
4 diş sarımsak
1 çay bardağı pilavlık bulgur
2 çay bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Ispanak köklerini ayıklayıp sularını birkaç kez değiştirerek yıkayın.
İrice kıyılmış soğanı ve ikiye bölünmüş biberleri bir tavada yağ ile kavurun.
Ispanak köklerini ilave edin ve hiç su koymadan kendi suyu ile kavurmaya devam edin.
Suyunu salan ıspanaklara yıkanıp büyükçe doğranmış sarımsakları ve tuzu ekleyip biraz daha karıştırın.
En son bulguru ve suyu ekleyip, bulgurlar suyu çekene kadar pişirin. servis tabağına ıspanakları alın. (tavayı silkeleyerek) üzerine karabiber serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125966 • adı:Bulgurlu Ispanak Kökü Kavurması • gönderen:kambi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:17