



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ciğer - 50 gr.
Pilavlık bulgur - 70 gr.
Soğan - 30 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 2 gr.

Pilav yapılabilecek yayvan bir tencereye sadeyağ konup ısıtılır,yemeklik doğranan soğan tencereye eklenir. Soğanlar pembeleştikten sonra, küp küp doğranana ciğerler eklenerek kavrulur. Tuz, karabiber ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca bulgurlar yıkanarak tencereye eklenir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlendirilen ciğerli bulgur aşı, koruk salatası ve bostanayla servis edilir.

