



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİL ETLİ BULGUR AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 su bardağı iri bulgur  
1 tatlı kaşığı tereyağı Karabiber  
Tuz  
2 su bardağı dil suyu  
1 adet kuzu dili

### YAPILIŞI

Haşlanmış dilin üst zarı alınır. Küp şeklinde doğranır. Haşlanmış dil suyundan iki bardak alınarak tencereye konulur. Küp şeklinde doğranmış dil etleri suya eklenerek kaynaması beklenir. Kaynayan suya bulgur eklenerek hızlı ateşte suyu çektirilir. Ateşten alınarak üzerine tereyağı, tuz ve karabiber eklenip iyice karıştırılır. 10 dk. bekletildikten sonra sıcak servis edilir.