



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KURU BİBER KAVURMASI

12 adet kurutulmuş biber
1 ay bardağı pilavlık bulgur
4 diş sarımsak
2 parça limon tuzu
1 tatlı kaşığı salça
4 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Biberler akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve iri doğranır. Tencereye zeytinyağı salça ve kıyılmış sarımsaklar atılır. 2-3 dakika kavrulur. Sonra yıkanmış bulgur, biberler, tuz, limon tuzu ve su ilave edilir. Bulgurlar şişene kadar pişirilir.