



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVELİKLİ BULGUR (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

4 dal evelik  
3 su bardağı bulgur  
4 yemek kaşığı margarin  
Tuz, su

Tencerede yağ kavrulup su eklenir. Temizlenmiş küçük küçük kıyılmış evelikler suya ilave edilir. Su kaynayınca tuzu ve bulguru konarak kapağı kapatılır. Pişince ateşten alınır.

Not: İğdir ilinde yabancı bitkiler çok çeşitli yemeklerde lezzet vermek amacıyla da kullanılmaktadır.