SEBZELİ BULGUR AŞI

Gülhan Kara

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı sıcak su
2 adet domates
2 adet sivribiber
1 küçük kurusoğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1?er çay kaşığı karabiber, kimyon

Bulguru süzgece koyup akan suyun altında hızlıca yıkayın ve kenara alın.
Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Biberleri ince halkalar halinde doğrayıp soğanı ve maydanozu kıyın.
Malzemelerin hepsini bulgurla birlikte bir kaba alıp karıştırın. Tuz, karabiber ve kimyon ilave edip harmanlayın.
Philips airfryer?ın pişirme haznesini çıkarın. Karışımı hazneye aktarıp içine 3 bardak sıcak su ekleyin ve hazneyi yerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlayıp zamanlayıcıyı 30 dakikaya getirip pişirmeyi başlatın.
Pişme süresi sonunda hazneyi çekip tahta bir kaşıkla yemeği hızlıca karıştırıp hazneyi tekrar geri itin. Bulgur aşını bu şekilde soğuyana kadar demlenmeye bırakın. Ilık servis edin.

Not: Dilerseniz kıyılmış soğanı 1 kaşık yağ ve 1 kaşık salça ile kavurup, pişirmenin 15. dakikasında yemeğe ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:127972 • adı:Sebzeli Bulgur Aşı • gönderen:nurperi • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:30