



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGERLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kenger - 100 gr.
Pilavlık bulgur - 70 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 3gr.

Dikenleri temizlenen kengerler bol suyla yıkandıktan sonra iki cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Bir tencerede kaynayan suya atılan kengerler yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra suları süzülür. Sadeyağın yarısı bir tencerede kızdırılır ve suyu süzülen kengerler kavrulur. Bulgurla sadeyağın diğer yarısı ayrı bir tencereye kavrulduktan sonra su, tuz ve karabiber ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Bulgurlar gözgözüncünce kengerler ilave edilen aş dinlenmeye bırakılır. Ana yemeklerin yanında verilen bulguraşı bostanaylaservisedilir.

