



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BURGUR AŞI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

300 g kıyma
2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/3 çay bardağı koruk suyu ya da nar ekşisi
1/4 demet maydanoz
50 g ceviz içi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı suyu kaynatın. Kaynayan suyun içine biber salçasını, zeytinyağını, koruk suyu ya da nar ekşisini, pul biberi, karabiber ve tuzu ilave edin.

5 dakika kaynadıktan sonra altını kapatıp içine ince bulguru ilave edin ve yaklaşık 20 dakika bekletin.

Soğanı yemeklik doğrayın, kıymayla birlikte bir tavada kavurun. Kıymanın üzerine ince kıyılmış maydanozu ve cevizleri ilave edip altını kapatın.

Salçalı suda beklettiğiniz bulguru iyice karıştırıp servis tabağına yayın. Kavurduğunuz kıymayı üzerine ilave ederek servis edin.

