



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖLÜKAŞI (GAZİANTEP)

500 gr kırmızı mercimek
1 su bardağı bulgur
2 soğan
5 kahve fincanı margarin
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz

Yıkamış mercimeği bir tencerede tuz ve su ile pişirin. Bulguru ilave edip yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.

Soğanı yemeklik doğrayın. Küçük bir tavada yağı eritip soğanı kavurun ve pulbiber ekleyin. 1-2 dakika sonra ateşten alın. Kölükaşına ekleyip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kölük Aşı için tıklayın](#)

