KÖLÜKAŞI (GAZİANTEP)

2 su bardağı kırmızı mercimek
4 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, pul biber

Mercimek tencereye aktarılır. Üzerine sıcak su ve tuz eklenir. Biraz yumuşamaya başlayınca bulgur katılır. Pişrmeye bırakılır. Bu arada ince kıyılmış soğan tereyağınada kavrulur. Üzerine pul biber ve biber salçası eklenir. Pişmekte olan kölükaşına gezdirilir. Bir taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:33158 • adı:Kölükaşı (Gaziantep) • gönderen:saltuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:19