



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil bütün mercimek - 30 gr.
Pilavlık bulgur - 60 gr.
Ev şehriyesi - 15 gr.
Soğan - 30 gr.
Sadayağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.

İyice yıkanıp yirmi dakika kadar suda haşlanan mercimeklerin suları süzülür. Sadayağın 8/10'u ile bir tencerede bulgur ile birlikte kavrulur, su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Suyu kaynayınca içerisine haşlanmış mercimekler, ev şehriyesi ve tuz ilave edilir. Soğan ince ince doğandıktan sonra ayrı bir tencerede kalan sadayağ ile pembeleşene dek kavrulur. Pembeleşen soğanlar mercimek ve bulgurla yapılan pilavın üzerine dökülerek karıştırılır. Ayran, yeşil soğan ve kerevizle birlikte servis edilir.

