



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

 ri yeşil mercimek - 30 gr.

Bulgur - 60 gr.

Ev  ehriyesi - 15 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Pul biber - 5 gr.

Soğan - 30 gr.

Sadeya  - 10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Tuz - 3 gr.

 yice yıkanıp yirmi dakika kadar suda ha lanan mercimeklerin suları süzülür.  nce do ranmı  so anlar bir pilav tenceresinde sadeya  ve salça konularak kavrulur. Su ilave edilir. Su kaynayınca ev  ehriyesi, bulgur, pul biber, tuz ve karabiber eklenerek pi irilmeye ba lanır. Bu malzemeler kısa bir süre pi tikten sonra önceden ha lanan mercimekler eklenir ve kısık ateşte suyu iyice çekinceye kadar pişirilir. Suyu çekince bir süre dinlenmeye bırakılan pilav ayran, yeşil soğan, turp ve ek iliyle servis edilir.

