TAMATİSLİ AŞ (ADIYAMAN)

Malzemeleri:
2 su bardağı bulgur
4 su bardağı su
Yarım kilo domates
1 adet orta boy kuru soğan
yarım kaşık biber salçası
iki tane yeşil biber
yağ
tuz.

Yapılışı:
Çok küçük bir şekilde doğranan soğan pembeleşinceye kadar yağda kavrulur, biber salçası ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra küçük küçük doğranan yeşil biberler ve rendelenmiş domatesler ilave edilerek biraz karıştırılır. Bunun üzerine kaynamış su konulduktan sonra bulgur ve tuz ilave edilerek suyu çekinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "fikret ulus" tarafından gönderildi. 05.09.2018

© lezzetler.com tarif no:45872 • adı:TAMATİSLİ AŞ (Adıyaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:58