



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACATENE (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Uşak alaca mercimeği

Bulgur

Soğan

Sıvı yağ

Salça

Tuz

Kuru biber

Soğanlar doğranıp bir tencerede yağ ile kavrulur ve salça ilave edilir. Uşak alaca mercimeği yıkanıp süzildükten sonra kavrulmuş soğan, salça karışımının üzerine ilave edilir. Tenceredeki karışımın üzerine yeteri kadar su ilave edilip pişmeye yakın yıkanan bulgur ilave edilir. Yemek piştikten sonra (çok az sulu hale gelince/alaca hale) kuru acı biber ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Servis sıcaklığına gelinceye kadar demlenir. Ilık servis edilir.

