



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACATENE (UŞAK)

Ebru Omurcalı

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 7 su bardağı su

Küp doğranmış kuru soğanı sıvı yağda pembeleştirin. Biber salçasını ekleyerek 2 dakika daha kavurun. Yıkanmış yeşil mercimeği ilave edin ve 5 dakika birlikte kavurduktan sonra 7 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Mercimeği bir taşım kaynattıktan sonra baharatları ekleyin. Mercimeğin pişmesine yakın bulguru ilave edin; bulgur ve mercimek yumuşayana kadar kaynatın. Üzerine taze nane serperek servis yapın.



Fotoğraf "çerez" tarafından gönderildi. 28.01.2021