BASDA

350 gram İnce bulgur
1 küçük boy tavuk
4 su bardağı sıcak su
4 büyük boy patates
4 diş sarımsak
1.5 yemek kaşığı Un
7 su bardağı Su
1 tatlı kaşığı Tuz
1 yemek kaşığı Tereyağı
1 tatlı kaşığı Kırmızı toz biber

Sıcak suya ince bulgur ve tuz ilave edilir, bulgur suyunu iyice çekene kadar pişirilir.
Bulgurlar tahta kaşıkla iyice bastırılarak ezilir.
Tavuk yıkanır, parçalanır, suda haşlanır, didiklenir. Bir bardak tavuk suyu ayrılır.
Çorbası için, patatesler yıkanır, soyulur, doğranır, 5 su bardağı soğuk suda iri küpler halinde pişirilir.
1,5 yemek kaşığı una 2 su bardağı su ilave edilip ezilir. Unlu su, patateslere ilave edilip karıştırılarak çorbası hazırlanır.
En son iyice dövülmüş sarımsaklarda eklenir.
1 su bardağı kadar tavuğun suyu ve biraz didiklenmiş tavuk eti ilave edilip 1 taşım daha kaynatılır.
Tereyağı eritilir, içine kırmızı toz biber eklenir çorbanın üzerine gezdirilir.
Ezilmiş bulgur bir tepsiye alınır, ortasına çorbası dökülecek şekilde açılır. Hazırlanan çorba ortasına doldurulur.
Haşlanmış tavuklarda bulgurun üzerine yerleştirilir. Üzerine yağ gezdirilir.

Not: Bu yemek tepsiyle servis edilir. Kaşıkla çorbasından bulgura doğru çorba ve bulgur birlikte alınarak yenir.



© lezzetler.com tarif no:145599 • adı:Basda • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:12