



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ BULGUR (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı börülce

3 su bardağı bulgur

½ margarin

Tuz, su

Öncelikle börülce yeteri kadar su ile haşlanıp pişirilir. Diğer yanda tencereye margarin konulur. Eriyince su eklenip kaynatılır. Daha sonra tuz eklenerek bulgurlar ilave edilir. Bulgurlar pişince börülceler bulgurla karıştırılır. Kısık ateşte bir süre daha piştikten sonra ateşten alınır.
