



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR AŞI (ÇORUM)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı pilavlık bulgur
1'er çorba kaşığı tereyağı ve sıvıyağ
1 adet soğan 1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar su
1 adet sivri biber
Tuz
Pul biber

Tereyağı ve sıvıyağı bir tencereye alın. Kıyılmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Un, salça ve pul biber ekleyip salçanın çiğliğı geçene kadar kavurmaya devam edin. Yıkanmış ve süzölmüş bulguru kapatıp 1-2 dakika daha kavurun. 4 su bardağı sıcak, 3 su bardağı soğuk su ekleyin ve 15-20 dakika pişirin. Ocaktan almaya yakın ince kıyılmış sivri biberi katın. Tuzunu ayarladıktan sonra sıcak servis yapın.

