



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BULGUR AŞI (SİVAS)

1 su bardağı bulgur
1 adet soğan
2 adet biber
15-20 adet fasulye
1 adet patates
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
7 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan, biber, fasulye ve patates çok ince doğranır. Tencereye tereyağı konur, soğan katılır ve pembeleştirilir. Sırasıyla, fasulye, biber ve patates atılır, kavrulur. 5 dakika sonra bulgur katılır, bir kaç dakika daha çevrilir. Salça, tuz, karabiber ve su eklenir. Bulgur şişene kadar kaynatılır.