



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR BÖREĞİ (MUĞLA)

Anadolujet Magazin

3 su bardağı haşlanmış pilavlık bulgur (En fazla 1,5 su bardağı bulgur haşlayın. Çünkü haşlandıktan sonra bulgur 3 su bardağını geçiriyor.)

250 gr az yağlı kıyma

2 yemek kaşığı tereyağı

2 orta boy soğan

3 yumurta

4 kaşık galeta unu

5 kaşık un

1,5 su bardağı kaşar peyniri

½ su bardağı ceviz

1 paket kabartma tozu

Tuz, karabiber, kimyon

Tereyağıyla yemeklik doğranmış soğanları bir tavada birkaç dakika kavurun. İçine kıymayı ekleyin ve et, suyunu salıp çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Karıştırma kabına aldığınız ılık haşlanmış bulgurun içine sırasıyla kıyma ve soğan karışımını, çırpılmış yumurtaları, galeta ununu, unu, iri kıyılmış cevizi, kabartma tozunu, tuz, karabiber, kimyon (ya da istediğiniz başka baharatları) ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. İsterseniz peynirin bir kısmını ayırıp daha sonra karışımın üstüne serpebilirsiniz. Tüm malzemeleri iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın kabına boşaltın ve üzerini bir kaşık yardımıyla düzeltin. Önceden 170°C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Sürenin sonuna doğru, ayırdığınız peyniri üzerine serpin, peynirler hafifçe eriyip pembeleşinceye kadar fırında tutun.

