BULGUR EKMEĞİ

2 su bardağı çiğ köftelik bulgur
2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı reyhan
1,5-2 demet yeşil soğan
2 yemek kaşığı tereyağı

Bulguru 1,5 su bardağı sıcak suyla ıslatıp üstü kapalı olarak 20-25 dakika bekletin.
Daha sonra bulgura tuz, un, salça ekleyip gerektiği kadar suyla, hamur haline gelinceye kadar (kulak memesi yumuşaklığında) yoğurun.
İnce doğranmış soğanı sıvı yağla kavurun.
Ateşten aldıktan sonra reyhan ve pul biberi ekleyin.
Hamura kavrulmuş soğan, iri doğanmış yeşil soğan ve tereyağını ilave edip iyice yoğurun.
4 bezeye ayırıp her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde ve 2 santimetre kalınlığında açın.
Yağlanmış tepsiye yuvarlak şekilde serin (istenirse hamurun tümü tepsiye yayılıp kesilerek yapılabilir).
Üzerine parmak uçlarıyla hafif bastırarak şekil verdikten sonra 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:150463 • adı:Bulgur Ekmeği • gönderen:dr. Sema • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:45