



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BULGUR HERLESİ (MALATYA)

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Önce su kaynatılır. Üzerine biraz bulgur konulur. Ayrı bir kaptaki soğuk suya un dökülür ve kaynayan çorbanın üzerine aktarılır. Piştikten sonra tavada yağla-soğan kavrulup bunun üzerine eklenir, karıştırılır, tuzu atılıp ateşten alınır.