



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR KAYNATMA (NEVŞEHİR)

Bulgurun çavdarı temizlenir. İyice temizlendikten sonra büyük kazanlara konulur. Tandırlar yakılır ve kazanlar yerleştirilir. Bolca su katar ve hiç beyazı kalmayacak şekilde kaynatılır.

Bu esnada damlar süpürölür, hazırlanır. İyice kaynayan bulgur dama incecik serilir. Kuruyuncaya kadar bekletilir.

Sonra kalın bulgur ve düğü (ince) olarak dövölür. Tekrar serilip kurutulur, küplere yerleştirilir. Her küpe bereketli olsun diye 37er tane çörekotu atılır.