



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU SEMİZOTU

1 kg semizotu
Yarım su bardağı bulgur
1 büyük kuru soğan
2 adet domates
2 adet biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı su

Sıvı yağla ve margarinle yemeklik doğranmış soğanı kavurun. İnce doğranmış biberleri ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Salçayı ilave edip karıştırın suyu ekleyin. Ufak doğranmış semiz otunu, yıkanmış süzölmüş bulguru tencereye ilave edin. Kabuğu soyulup minik doğranmış domatesi üstüne yayın. Tuz serpin. Kaynadıktan sonra altını kısıp Bulgurlar yumuşayana kadar pişirin
