BULGURLU YEŞİL MERCİMEK

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Yağı
- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kurusoğan
- ½ su bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kurunane
- 3 su bardağı etsuyu
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı
1. Yeşil mercimekleri bir gece önceden ıslatıp, tuz eklemeden haşlayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Bulguru ayıklayıp, yıkayın.
4. Yayvan bir tencerede Sana Yağını kızdırıp içine yemeklik kurusoğanı ilave edip, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğan pembeleşince içine yıkanmış bulguru ilave edip, kavurun. Salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
5. Salça piştikten sonra içine haşlanmış mercimeği, naneyi, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Et suyunu ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynarken oluşan köpükleri kaşık ile toplayın.
6. Küçük bir tavada Sana Crème Bonjour eritip kırmızı pulbiberi ekleyip, kavurun.
7. Bulgurlu yeşil mercimeği servis tabağına alıp, üzerine sosu gezdirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28629 • adı:Bulgurlu Yeşil Mercimek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:59