



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BULGUR BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı haşlanmış pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy patates
4 çorba kaşığı galeta unu
5 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı iç ceviz
1 paket kabartma tozu
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kekik

Haşlanmış kalın bulguru derin bir kaseye alın. 2 çorba kaşığı tereyağını bir tavaya koyup, ince kıyılmış soğanı kavurun. Aynı bir kaptaki yumurta ve zeytinyağını çirpin. Bulgurun içine sırasıyla; kavurulmuş soğan, zeytinyağlı yumurta, rendelenmiş patates, galeta unu, un, rendelenmiş kaşar peyniri, ince dövülmüş ceviz, kabartma tozu, tuz, karabiber, kimyon ve kekik ilave edin. Bütün malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba boşaltın. Bir spatula ile üzerini düzelttikten sonra, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. İllıktan sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyip, ılık veya soğuk olarak servis yapın.

