



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ

4 orba kaşığı sumak (dövölmemiş)

4 su bardaęı su

1 orba kaşığı un

250 gr. kıyma

Yarım küçük paket margarin (65 gr.)

1 kuru soęan

1 orba kaşığı biber salçası

2- 3 sivri biber

Tuz

Karabiber

1 su bardaęı ince bulgur

1 demet maydanoz

3- 4 taze soęan

4 orba kaşığı sumak, 4 bardak su ile iyice kaynatılır.

Bir kaşık un, yarım bardak su ile ezilip kaynamakta olan sumaklı suya katılır. Ateşten alınıp durulmaya bırakılır.

İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağ ile kavrulur. Biber salçası, tuz, karabiber konur.

Bu harca, durulmuş sumak suyu süzölerek ilave edilir. Kaynayınca 1 bardak ince bulgur katılıp orta ateşte pişirilir.

Sulu olarak ateşten alınıp karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzerine ince doğranmış taze soğan ve maydanoz serpilir.