



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BULGUR

Elif Korkmazel

2 su bardağı domatesli bulgur

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı biber salçası

1 dal fesleğen

Üzeri için:

1 kavanoz beyaz kuşkonmaz konservesi

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tereyağını eritip üzerine zeytinyağını ekleyin. Salça ve bulguru tencereye alıp 2 dakika kavurun. Kıyılmış fesleğen ve tuz ilave edin. Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su koyup harlı ateşte 10 dakika pişirin. Ocağı kısıp, 10 dakika daha pişirip demlenmeye bırakın. Üzerine yağda sote edilmiş kuşkonmazları dizip servis edin.