



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞU (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkalođlu

3 adet sođan
300 gr kuru kıyma
300 gr kaplıca bulguru (siyez bulguru)
2 adet yumurta
1 bađ yeşil sođan
40 gr tereyađı
Yarım demet maydanoz ve nane

Kuru soğanlar ve yeşil soğan yemeklik doğranır.
Tereyağında kuru soğan, yeşil soğan ve kuru kıyma birlikte kavrulur.
Önceden yıkanan siyez bulguru da eklenerek karıştırılır.
Bu karışıma yumurta kırılıp yumurta pişene kadar karıştırılır.
Üzerini geçecek kadar sıcak su konularak kısık ateşte pişmeye bırakılır.
Hafif sulu kalacak şekilde pişirilir.
Ocaktan aldıktan sonra doğranmış maydanoz ve nane ilave edilerek servis yapılır.