



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ KATMASI (GAZİANTEP)

- 2 bardak pilavlık bulgur
- 1 tane kuru soğan
- 1 baş kuru sarımsak
- 4 tane yeşil soğan
- 2 tane yeşil sarımsak
- 1 bağ maydanoz
- 1 kaşık margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 kaşık bibersalçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 kaşık sumak ekşisi
- 1 tane limon suyu
- 1 fiske kuru reyhan

İlk önce bulguru sıcak suyla ıslayın içine tuz kara biber ve salçayı karıştırıp ağzını kapatın soğanları sarımsakları doğrayıp tavaya alın margarin ve sıvı yağı ekleyin soğan ve sarımsakları pembeleşinceye kadar pişirin içine 1 kaşık salça daha ekleyin sonra ıslanan bulguru yuğurup iyice yumuşayınca yeşil soğan ve sarımsakları doğrayıp içine katın maydanozları temizleyip doğrayın yuğurduğunuz iç katmamıza katın en son yağlı karışımı ve sumak ekşisini kuru reyhanı ekleyip tekrar yuğurup limon suyunu ekleyin servis edin.

