



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEMLİ BULGUR AŞI

- 1 kase kıyılmış lahana
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kase bulgur
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı su
- 1 büyük çay bardağı sıvıyağ

Soğan ince kıyılır, tencereye atılır, sıvıyağ katılır, pemebeleşene kadar kavrulur. Kelem yani lahana ilave edilir. 10 dakika kadar çevrilir. Salça, tuz ve karabiber konur, bir kaç tur çevrilir. Yıkanmış bulgur konur. Kısa süre sonra su gezdirilir, karıştırılır. Kapak kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir.