



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMMÜNLÜ BİBERLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1.5 su bardağı aşıklık veya pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı çekilmiş dövme biber
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
7-8 adet arpacık soğanı
2 adet kırmızı baş (kuru kırmızı) biber

Soğanlar zeytinyağında hafif kavrulur. Üzerine çekilmiş dövme biber, kimyon ve bulgur ölçüsüne göre su ayarlanarak dökülür. Su bir taşım kaynayınca bulgur içine atılır. Bulgur suyu çektikten sonra, suda ıslatılan ve sonra dörde bölünen kırmızı baş biber içine atılır. Hafif pişirilir ve altı kapatılır. Sıcak servis yapılır.

