



LEPE (MERSİN)

Milli Eğitim Bakanlığı

- 4 adet domates
- 2 adet tatlı veya acı biber
- 3 adet kuru soğan
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- 1 kase ince bulgur
- 5 su bardağı su

Soğan, domates ve biber küp küp doğranır.
Tencereye sıvı yağ konur, soğanla salça yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.
Biber eklenerek kavurma işlemine devam edilir, bir süre sonra domates ilave edilir.
5 su bardağı su koyduktan sonra yeteri kadar tuz eklenir ve su kaynamaya bırakılır.
Kaynama hali devam ederken bulgur dökülür, 20-25 dakika pişirilip dinlendirildikten sonra servis edilir.

Not: İsteğe göre limon ilave edilerek yenilebilir.

