



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

2 su bardağı bulgur
1 su bardağı mercimek
4 su bardağı et suyu
2-3 adet yeşil sivri biber
2 iri domates
125 gr. Tereyağı
Tuz
Karabiber

Tavada tereyağı eritilirken üzerine iri doğranmış biber + rendelenmiş domates ile hafif çevrilir. Bulgur ilavesi ile hafif kavrulur + üzerine kaynamış et suyu + haşlanmış mercimek konur. Bulgur pişesiye ocakta bırakılır.