MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
1 Su Bardağı Ev Bulguru
1 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Su

Sıvı yağ ve tereyağı derin bir tencerede eritilir. İçine bulgur salınır, bulgur yağa yedirilir. Yağa yedirilen bulgurun içine mercimek ilave edilir. Biraz karıştırılır. İçine, karışımın üstüne çıkacak şekilde su ilave edilir. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılır. Dikkat edilmesi gereken husus, aşın üstü sulu iken tencerenin dibini tutmaması (yanmaması) için devamlı karıştırılması, üzeri biraz sulu iken tencerenin ateşinin söndürülmesi ve kendi sıcaklığı ile suyunun çekilmesinin beklenmesidir. Pişen mercimekli bulgur aşı yenilirken goruk suyu, patlıcan turşusu ve mevsime göre üzüm turşusu ile beraber yenilmesi tavsiye edilir.

Not: Özellikle kış aylarında büyük kara dığanlarda (büyük tencere) ateşte pişirilerek patlıcan turşusu ile beraber yenilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:104904 • adı:Mercimekli Bulgur Pilavı (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 17:17