



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İri yeşil mercimek - 30 gr.

Bulgur - 60 gr.

Ev şehriyesi - 15 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Pul biber - 5 gr.

Soğan - 30 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Tuz - 3 gr.

İyice yıkanıp yirmi dakika kadar suda haşlanan mercimeklerin suları süzülür. İnce doğranmış soğanlar bir pilav tenceresinde sadeyağ ve salça konularak kavrulur. Su ilave edilir. Su kaynayınca ev şehriyesi, bulgur, pul biber, tuz ve karabiber eklenerek pişirilmeye başlanır. Bu malzemeler kısa bir süre piştikten sonra önceden haşlanan mercimekler eklenir ve kısık ateşte suyu iyice çekinceye kadar pişirilir. Suyu çekince bir süre dinlenmeye bırakılan pilav ayran, yeşil soğan, turp ve ekşiliyle servis edilir.

