MISIR USULÜ BULGUR TATLISI

2 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı köftelik bulgur
1 su bardağı toz şeker
1 portakal kabuğu rendesi
1 portakal suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Servis önerimiz:
Kayısı peltesi
Tarçın

Tereyağı dışındaki tüm malzemeyi bir kaseye koyup orta ateşte, koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
Pişmeye yakın, tereyağını ilave edip 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
Sıcakken bir cam tepsiye döşeyin.
Oda sıcaklığına geldikten sonra, donup kesilebilir kıvama gelmesi için buzdolabında yaklaşık 40 dakika bekletin.
Arzuya göre incir veya kayısı peltesi ile servis edin.

Not: Buğdayın ana vatanı Verimli Hilal dediğimiz Türkiye, Suriye, Irak, İran, Mısır, Lübnan, İsrail, Ürdün, Kıbrıs Filistin ve Kuveyt?i de içine alan bölgelerdir. Coğrafi ve kültürel olarak birbirimize yakın olduğumuz bu ülkelerde bulgurun tüketimi Türklerden sonra ikinci sıradadır ve tüketim şekilleri farklıdır. Mesela Mısır?a bir markete gittiğinizde bulgur, bakliyat rafında değil, tatlı bölümündedir. Çünkü bulgur, Mısır?da daha çok tatlılarda kullanılan bir besindir.