



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGA YEMEĞİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

4 adet orta boy şalga
3 adet orta boy soğan
1,5 yemek kaşığı salça
150 gr dana kıyma
1/2 su bardağı bulgur
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Sıvı yağ
Su

Şalgaların kabukları soyulur küp küp doğranır. Bir tencereye su koyup haşlanılır. Haşlanan şalgaların suyu süzülür. Başka tencerede sıvı yağda ince doğranmış soğanla, kıyma kavrulur; salça ve tuzu ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Kavrulan malzemelerin içine haşlanmış şalga, bulgur ve su ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişen yemek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

