



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARIMSAKLI BULGUR (BALIKESİR)

Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bulgur, tavuğun haşlandığı suda haşlanır. Suyu çekildikçe su ilave edilir. Bulgur merhem gibi oluncaya kadar pişirilir. Biraz sulu bırakılır. Bulgur tepsiye dökülür. Üzerine didilmiş tavuklar dökülür. Sarımsak dökülür ve karıştırılır. Üzerine çiğ zeytinyağı gezdirilir. Bunun aslı tavşan eti ile yapılanıdır.

---

© lezzetler.com tarif no:31469 • adı:Sarımsaklı Bulgur (Balıkesir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:30