



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TEREYAĞLI BULGUR AŞI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

2 su bardağı bulgur
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet rendelenmiş iri domates
Tuz
Karabiber

Tencerede tereyağı eritilir + üzerine rendelenmiş domates konarak hafif çevrilir. Sonra yıkanmış bulgur ilavesi ile tekrar çevrilerek kavrulur. Et suyu veya su konur. Bulgur pişesiye ocakta bırakılır. Ocak söndürülür pilavın dinlenmesi beklenir.
