



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞLI KIYMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı çiğköftelik bulgur  
1 adet büyük boy soğan  
2 yemek kaşığı domates salçası  
4 yemek kaşığı pul biber  
1 demet maydanoz  
3 yemek kaşığı sade yağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Tuz

Bir tencereye yağ konularak ısıtılır, ince kıyılmış soğanlar içerisine atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilave edilir. Salça kavrulduktan sonra dört bardak su konulur. Kaynara geçince pul biber, tuz, karabiber ve tarçın eklenir, sonra bulgur katılır. Tam suyunu çekmeden altı kapatılır, maydanoz ince ince kıyılıp içerisine dökülerek karıştırılır.

