

Bulgur Asi Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi bulgur
250 gram taze fasulye
1 adet sogan
1 adet patates
1/2 su bardagi nohut
1/2 su bardagi mercimek
1/2 su bardagi barbunya
2 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi tereyagi
1/2 cay bardagi sivi yag
1 tatli kasigi reyhan
1 tatli kasigi nane
1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Bulgur asinin bir sogani dogranir. Tencereye tereyag ve sivi yag koyulur soganla bulusturulup kavrulmaya baslanir. Bir su bardagi bulgur yikanip suyu suzular. 250 gram taze fasulye verev dogranir ve kavrulan soganlarla bulusturulur. Bir patates soyulup kup kup dogranir, sogan ve fasulyeyle kavurular. Kavrulan malzemelere islatilan bulgur, haslanmis mercimek ve nohut eklenir. Karistirilan malzemelerin ortasi acilip iki yemek kasigi salca koyulup birer tatli kasigi nane ve reyhan serpilip karistirilir. Uzerine su eklenerek pisirilir.

Bulgur asi sunuma hazirdir...