

Bulgur Asi

Malzemeler

1/2 kg arpacik soğan
300 gr kavurma
8 adet taze patates
1 1/2 su bardagi nohut
1 su bardagi yesil mercimek
1/2 su bardagi ince bulgur
2 yemek kasigi tarhun otu
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Yarim kilo arpacik soğan soyulur ve sotelenir. Sotelenen soğanlara 1 buçuk su bardagi haslanmış nohut, 1 su bardagi yesil mercimek ve yarim su bardagi ince bulgur eklenir. 1 tatli kasigi pul biber serpilir. 1'er yemek kasigi domates ve biber salcasi eklenir. Taze patatesler guzelce yikanir ve kabuklariyla birlikte butun olarak yemege ilave edilir.Malzemelerin uzerine cikacak kadar sicak su dokulur. Yemek suyunu cekmesine yakin kavurma ve tarhun otu eklenir.
Bulgur Asi servise hazirdir.