

Ciris Yemegi

Malzemeler

Yarim kilo ciris otu

Yarim cay bardagi bulgur

1 tatli kasigi salca ya da mevsiminde 2 adet domates

1 cay bardagi zeytinyagi

1 yemek kasigi tereyag

1 adet orta boy sogan

Pul biber

Tuz

Yapilisi

Ciris otunu ayiklayip yıkayin ve iri sekilde dograyin.

Tereyagi tencereye alin. Sogani ince ince dograyin pembelesinceye kadar iyice kavurun.

Zeytinyagi ve salcayi (domates kullanacaksaniz kup kup dogranmis domatesleri) ilave ederek 1 dakika kadar kavurun.

Dogramis oldugunuz ciris otlarini tencereye ekleyip 2-3 dakika soteleyin. Daha sonra yemegin uzerini gecmeyecek sekilde sicak su koyup tuz ve biberini ayarlayin.

Bulguru da ilave ederek bulgurlar yumusayincaya kadar pisirin.Servis icin hazirdir.AFIYET OLSUN:)