

Domates Asi

Malzemeler

2 su bardagi bulgur

4 su bardagi su

Yarim kilo domates

1 tane buyuk kuru sogan

yarim kasik biber salcasi

iki tane yesil biber

yag

yeteri kadar tuz.

Yapilisi

Ilk olarak soganlar ince ince kiyilir.tencereye biraz yag koyulur ve ocaga alinir.

Soganlar ilave edilir ve pembelesene kadar kavrulur,biber salcasi da eklenir karistirilir.

Ardindan kucuk bir sekilde dogranan yesil biberler ve rendelenmis domatesler ilave edilerek biraz karistirilir. Bunun uzerine kaynamis su konulduktan sonra bulgur ve tuz ilave edilerek suyu cekinceye kadar pisirilir ve ocaktan alinir. servis tabagina konularak afiyetle yenir. ellerimize saglik...