

Kemmunlu Biberli As

Malzemeler

1,5 su bardagi pilavlik bulgur
1,5 yemek kasigi aci biber salcasi
1 su bardagi haslanmis nohut
5 kuru sogan
1 tatli kasigi kimyon
zeytin yagi
tuz
yeteri kadar su

Yapilisi

Oncelikle soganlari yemeklik dograyip tenceremiz de 1 cay bardagi kadar zeytin yaginda kavuruyoruz.daha sonra salcayi ve kimyonu ekleyip kavurma islemine devam ediyoruz.bulguru,nohutu,tuzunu ve uzerini gececek kadar su ilave edip pismeye birakiyoruz.hafif dibine tutturursaniz daha lezzetli olur.5-10 dk dinlendirip sicak servis olarak sofralari senlendiriyoruz. ellerimize saglik