

Konya Ebegümcili Bulgur Aş1

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~295 kcal

Konya usulü ebegümcili bulgur aş1 ıri bulguru ebegümcisi, domates ve soğanla sade, doyurucu bir tencere yemeğinde toplar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ıri bulgur
- 1 demet Ebegümcisi
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Ebegümcisini yıkayıp doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Domatesi ekleyip 6 dakika suyunu bırakana kadar pişirin.
4. Bulgur ve sıcak suyu katıp 4 dakika pişirin.
5. Ebegümcisini son 4 dakikada tencereye ekleyin.

PÜF NOKTASI

Ebegümcisini son bölümde eklemek rengini ve hafifliğini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten