

Diyarbakır Reyhanlı Domates Aşu

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır reyhanlı domates aşu domatesli bulgur tabanlı reyhanla kokulandırılarak yaz için hafif ve kaşıkla bir akşam yemeği kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.3 demet Reyhan
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Soğan yağda 3 dakika çevirin.
- Domates ve bulguru ekleyip 15 dakika pişirin.
- Reyhan karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Reyhan bacağı kapattıktan sonra eklemek aromasını daha belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Aşu sıcak, yanına yoğurt ve közlenmiş biber koyun.

Alerjenler

Gluten