

# Uşak Alacatene

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~310 kcal

Uşak alacatene, yeşil mercimek, bulgur, soğan, salça ve kuru biberle yapılır ve sade bir Ege bakliyat yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.5 su bardağı Pilavlı bulgur
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 adet Kuru biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 su bardağı Sıcak su

## Yapılışı

- Yeşil mercimeği yıkayıp 10 dakika sıcak suda bekletin.
- Soğanları küçük küp doğrayıp kuru biberleri iri parçalara bölün.
- Zeytinyağında soğanı 5 dakika pembeleştirin.
- Salça ve pul biberi ekleyip 2 dakika kavurun.
- Mercimek, bulgur, tuz ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
- Alacateneyi kısık ateşte 22 dakika pişirin, son 8 dakikada kuru biberleri katın.
- Tencereyi 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru biberleri pişmeye yakın eklemek aromalarını korur ve mercimeğin rengini karartmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sarımsaklı, taze soğan ve yoğurtsuz çoban salatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

