Bulgur aşı

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Bulgur 1¼ su bardağı
170 g	Yeşil mercimek 1 su bardağı
30 g	Maydanoz ½ su bardağı
400 g	Patates 2 adet
150 g	Soğan 1¼ adet
15 g	Domates salçası 1 yemek kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
13,7 g	Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tencereyi yarısına kadar suyla doldurup kaynatın. Bulgur ile yeşil mercimeği birlikte ekleyip 10 dakika haşlayın.
   10 dk
2. Küp doğradığınız patatesi ve tuzu karışıma katıp 15 dakika pişirin.
   15 dk
3. Ayrı bir tavada soğanı zeytinyağıyla pembeleşene dek kavurun. Salçayı ve pul biberi katıp biraz daha kavurun.
4. Bulgur ile mercimeği pişirdiğiniz tencereden bir kepçe sıvı çekip soğanlı tavaya ekleyin. Tavadakini ana tencereye aktarın.
5. 2 dakika kaynatın, maydanozu ekleyip ocağı kapatın. Yemek, 35 dakika geçince servise hazır olur.
   2 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Zihni Yıldırım, B., Yılmaz, İ., Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler (2023)
tatname.com/tr/tarif/bulgur-asi-van-zihni-yilmaz-2023