Kengerli bulgur aşı

1 kişilik · 25 dk

Malzemeler

100 g	Kenger
70 g	Bulgur ½ su bardağı
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kengerin dikenlerini temizleyip bol suda yıkayın, 2 cm'lik parçalara ayırın.
2. Kaynayan suda kengerleri yumuşayana dek haşlayıp süzün.
3. Sadeyağın yarısını bir tencerede kızdırıp süzdüğünüz kengerleri kavurun.
4. Bulguru, kalan yarım yağla ayrı bir tencerede kavurun; karabiber, tuz ve suyu ekleyip pişmeye bırakın.
5. Bulgur gözgöz olunca kengerleri ekleyin ve aşı dinlenmeye bırakın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/kengerli-bulgur-asi-surkav