

Konya Ebegümcili Bulgur Aş1

Toplam 38 dk

Haz1rl1l2 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~295 kcal

Açıl1bar18/10

Konya usulü ebegümcili bulgur aş1ırı bulguru ebegümcisi, domates ve soğanla sade, doyurucu bir tencere yemeğinde toplar.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Ebegümcisini y1kayıp doğrayın.
2. Soğan zeytinyağınd5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Domatesi ekleyip 6 dakika suyunu b1rakanakadar pişirin.
4. Bulgur ve s1calsuyu katılıp 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 s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten