

Diyarbakır Reyhanlı Domates Aş

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır reyhanlı domates aş 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

- Soğanı ince doğrayın domatesi rendeleyin ve bulguru yıkayın.
- Soğanı yağda 3 dakika çevirin.
- Domatesi ekleyip 5 dakika suyunu yoğunlaştırın.
- Bulgur ve sıcak suyu katıp 15 dakika pişirin.
- Reyhanı sıcak kapalı şekilde karıştırın aroması uçmasın.

PÜF NOKTASI

Reyhanı bacağı kapattıktan sonra eklemek aromasını daha belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Aşınızı sıcak, yanına yoğurt ve közlenmiş biber koyun.

Alerjenler

Gluten