

# Van Usulü Keledoşlu Bulgur Aş1

Toplam 54 dk

Haz1rl1ş1m 18 dk · Pişirme 36 dk

5 kişilik

Orta

~390 kcal

Aç1l1bar19/10

Van'1r2017'de Türk Patent ile tescillenen keledoşundan ilham alan ev tipi yorum: dövme buğday, kurut ve yeşil mercimek, bulguru ekşi-yoğun bir Doğu Anadolu aş1na dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağ1 Pilav1 bulgur
- 1 su bardağ1 Yeşil mercimek
- 4 yemek kaş1ğ1 Kurut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaş1ğ1 Tereyağ1
- 1 tatlı kaş1ğ1 Reyhan
- 0.5 çay kaş1ğ1 Tuz
- 0.5 su bardağ1 Dövme buğday
- 0.5 su bardağ1 Haşlanmış nohut
- 1 avuç Ak pancar (heliz otu, sezona göre)

## Yapı1ş1m

1. Kurutu 11 su bardağ1 suda 15 dakika ezerek aç1n kenara al1n.
2. Dövme buğday1 bol suda 25 dakika yumuşayana kadar haşlay1n haşlanmış nohut ve yeşil mercimeği ekleyin.
3. Soğan1 tereyağ1 nda 5 dakika pembeleştirin, pilav1 bulguru ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Buğday-mercimek-nohut karış1m1n haşlama suyunu (3 su bardağ1) bulgura ekleyip tuzlay1n 15 dakikada 15 dakika pişirin.
5. Kurut suyunu son 5 dakika içinde ekleyip ekşilik dengelensin diye bir kez karış1t1r1n.
6. Reyhan1 tereyağ1 nda kokulandırt1n servis tabağ1 nda üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Kurutu kaynama bittikten sonra eklemek pürüzsüz ekşilik verir. Et katmak isteyenler 200 gr kuzu kuşbaşıy1 bulgudan önce haşlayabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine reyhanla 1 su bardağ1 tereyağ1 gezdirip yoğurt ya da turşu ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt