



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Bulgur Filtrato

Süzme Bulgur Pilavı



1 tazza di bulgur
5 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di sale

- # Nella pentola si mettono l'acqua e poco sale quando arriva al momento di bollire si aggiunge Bulgur si bollisce per 5 minuti.
- # Dopo bulgur si filtra bene.
- # Bulgur si prende dentro pentola. Alla sopra si aggiungono sale e burro sciolto poi si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco basso circa per 15 minuti.
- # Dopo 15 minuti si leva dal fuoco e si lascia riposare circa per quarto d'ora.
- # Dopo si miscela e servirsi.

Nota: Questa ed una ricetta della zona di Amasya.