



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

---

## Muceddere

Müceddere



1 bicchiere bulgur (grano fino) per pilaf  
1 bicchiere lenticchie verdi  
4 cipolle secche medie  
15 cucchiari olio vegetale  
2,5 cucchiaini di sale  
1 bicchiere d'acqua

- # Le cipolle si tagliano in rotonde, e si arrossiscono nell'olio finchè si diventano colori marroni si arrossiscono senza coperchio. ( minimo mezz'ora)
- # Bulgur ( grano fino) si pulisce, e si lava, si mette in una ciotola profonda, si fanno aspettare nell'acqua che supera per un dito e si fa aspettare nell'acqua per mezz'ora.
- # Questo grano fino si aggiunge sopra delel cipolle arrossite, e si arrossiscono insieme per 10 minuti.
- # Dopo hai tolto dal fuoco si inserisce tovaglia carta tra ciotola e il coperchio, minimo si aspetta 20 minuti per riposare.
- # Si servira fresco o freddo.

Nota: Muceddere è un piatto tradizionale della città di Kilis.