



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

Dugurcuk

Düğürçük Lapa



2 bicchieri di bulgur per la polpetta
6 bicchieri di brodo
2 cipolle secche medie
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Nel brodo si aggiunge mezzo cucchiaino di sale, si bollisce. Poi si inserisce sul fuoco medio e si aggiunge bulgur .
- # Si cucina con miscelare per 7 - 8 minuti senza coperchio. .Bulgur diventa picicato.
- # Olio vegetale si mette in un'altra pentola dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate finemente e mezzo cucchiaino di sale , si arrossiscono insieme.
- # Quando le cipolle si trasparentano , si arrossisce ancora per 1 - minutie poi si toglie dal fuoco.
- # Bulgur l'iquido si prende nel piatto da servire e sopra si mette la cipolla arrossita con salsa.
- # Se volendo la miscelata di cipolla si può miscelara insieme con aggiunger nella pentola di pilaf.

Nota: Dugurcuk è un nome che si usa per polvero di bulgur nella città Erzincan.