



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DĞRCK LAPA



2 Su bardağı köftelik bulgur
6 Su bardağı et suyu
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çorba kaşığı salça
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Et suyuna yarım tatlı kaşığı tuz katılır, kaynatılır. Daha sonra yarım ateşe alınır, kuru, ince bulgur eklenir.
- # Kapaksız olarak ara sıra karıştırarak 7 – 8 dakika pişirilir. Bulgur yapışık bir görünüm alır.
- # Başka bir tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince, yemeklik doğranmış kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz katılır, kavrulur.
- # Soğan şeffaflaşınca salça ilave edilir, 1 – 2 dakika daha kavrulur, ateşten alınır.
- # Lapa halindeki bulgur servis tabağına alınır. zerine kavrulmuş salçalı soğan gezdirilir.
- # Arzuya göre tencerede bulunan pilava soğanlı karışım dökülüp karıştırılabilir.

Not: Dğrck, Erzincan'da bulgur tozuna verilen isimdir.