YAPRAK BUĞULAMASI



2 Su bardağı pilavlık bulgur
60 – 65 Adet taze asma yaprağı
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
8 Diş sarımsak
3 Adet orta boy kuru soğan
1,5 Çorba kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı su

Taze yapraklar yıkanır, ince doğranır. Kuru suğan ve sarımsak ince kıyılır.
Soğan, sarımsak bir tencereye aktarılır, üzerine tuz, karabiber ve salça eklenir, iyice karıştırılır.
Daha sonra yıkanmış bulgur, kıyılmış asma yaprağı, zeytinyağı ve 4 su bardağı su eklenir, karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılır. Önce orta – kısık ateş arası ocakta 20 dakika, sonra çok kısık ateşte 10 dakika olmak üzere toplam 30 dakika pişirilir.
Pilav ateşten alınır, kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir, daha sonra karıştırılır.
Ilık olarak sofraya getirilmesi tavsiye edilir.

Not: Yaprak buğulaması, Antep yöresine özgü bir pilavdır. Yenilebilir her türlü bitkinin yaprağı ile hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 793 | Adı: Yaprak Buğulaması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:57