

Duru Bulgur'dan Bayram Sofralarını Lezzetlendirecek Tarifler

ŞAM TİRİDİ ve ÇAVBELEK

Bulgurlu yemek tarifleriyle sofralarda lezzet şöleni yaşatan Duru Bulgur, bayram sofralarına özel "Şam Tiridi" ve "Çavbelek" tarifleriyle, hem sağlıklı hem de doyurucu alternatifler sunuyor.

Kurban Bayramına sayılı günler kala bayram sofraları için hazırlıklar yapılmaya başlandı. Her yıl olduğu gibi bu Kurban Bayramında da lezzetli ve sağlıklı ürünleriyle bayram sofralarına güzellik katmaya hazırlanan Duru Bulgur, özel olarak hazırladığı tarifler ile hem sağlıklı hem de doyurucu alternatifler sunmaya devam ediyor.

"Şam Tiridi" ve "Çavbelek"

Paylaşma ve dayanışmanın en güzel şekilde yaşandığı, Kurban Bayramında tüm ailenin bir araya geldiği, sevgiyle kurulan bayram sofralarının mutluluğu paha biçilemez. Keyifle pişirilen yemekler, bayramın ruhuna yakışır lezzetli tatlılar bu bayramda da sofraların baş tacı olacak. Zengin ürün seçeneklerini en "Duru" haliyle tüketicilerin beğenisine sunan Duru Bulgur, damaklarda eşsiz bir tat bırakmaya hazırlanıyor. Duru Bulgur'un Kurban Bayramına özel olarak hazırladığı "Şam Tiridi" ve "Çavbelek" de sofralara benzersiz lezzetler sunacak.

Bu nefis lezzetlerin tarifleri ise şöyle;

Şam Tiridi

Malzemeler

- ¼ su bardağı iri nohut
- 6.5 su bardağı su
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet büyük boy soğan
- 250 g koyun kıyması
- 1/3 su bardağı köftelik bulgur

2 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı un
100 g parça et
5 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 su bardağı yoğurt(süzme)
4-5 diş sarımsak
1 adet Tandır ekmeği

Şam Tiridi Hazırlanışı

Nohudu akşamdan yarım su bardağı su ile ıslatın ertesi gün düdüklü tencerede 1 su bardağı su ile haşlayın. Maydanozu yıkayın ve ince ince kıyın. Soğanı soyun ve rendeleyin. Bir tepside kıymayı, soğanı, maydanozu, bulguru, tuzun yarısını ve karabiberi biraz su ilavesiyle iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapın ve unlanmış tepsiye dizin. Arada sallayarak, köftelerin birbirine yapışmasını önleyin. Eti köftelerden daha küçük parçalar halinde doğrayın.Yağın bir kaşığını ayırın ve kalan 4 yemek kaşığı yağı geniş bir tencereye koyun ve üzerine etleri ekleyin ve kavurun. Üzerine salçayı ve kırmızıbiberi ilave edip, kavurmaya devam edin. Üzerine 4 su bardağı sıcak su dökün ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca kalan tuzu, köfteleri ve haşlanmış nohudu ilave edin ve kısık ateşte köfteler yumuşayınca kadar pişirin. Sarımsakları soyun yarım tatlı kaşığı tuz ile birlikte ezin. Yoğurdu az su ile açın ve sarımsakları ekleyip karıştırın. Ekmeği lokmalık kesip, servis tabağına alın. Üzerine ılık yemekten koyun ve etrafını sarımsaklı yoğurt ile çevirin. Bir yemek kaşığı tereyağı kızdırarak üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun!

Çavbelek

Malzemeler

2,5 su bardağı Su
1 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
1,5 tatlı kaşığı Tuz
1 su bardağı Yoğurt (süzme)
3-4 orta boy diş Sarımsak
6 yemek kaşığı Tereyağı
1 tatlı kaşığı Kekik

Hazırlanışı

Ölçülü suyu kaynatın, bulgur ve 1 tatlı kaşığı tuz atıp arada bir karıştırın. Kısık ateşte, bulgur suyu çekinceye kadar pişirin. Bir kasede yoğurdu, dövülmüş sarımsak, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1 su bardağından biraz fazla su ile karıştırarak koyu ayran yapın. Tavada tereyağını eritin, kekik ilave edip biraz kavurun. Suyunu çeken bulguru/pilavı servis tabağına alıp ortasını çukurlaştırın. İçine sarımsaklı ayranı dökün, üzerine kekikli tereyağı gezdirip servis edin.

Afiyet Olsun!