

Duru Bulgur'un sponsorluğunda, 27 Eylül tarihinde Chef's İstanbul'da 10 kadın blog yazarının buluşmasıyla Duru Bulgur'la Benim kısırim blogger etkinliği gerçekleştirildi.

Kısır yapımına başlamadan önce firma ve ürünler hakkında kısa bilgi veren, Duru Bulgur Pazarlama ve Halkla İlişkiler Sorumlusu, Ayşe SARİMEHMET " Duru Bulgur, 1935 yılında Ziya Duru tarafından kurulan, sektörün öncü ve lider kuruluşlarından birisidir. Marka ismini, ailenin soy isminden alan ve bulgurla birleştiren firma, isminden de anlaşılacağı üzere, bulgur üretimi konusunda uzman ve iddialı bir firmadır. 1935 ten bu yana tüketicilerimize kaliteli ürünler ulaştırma konusundaki misyonumuzdan hiçbir taviz vermeden aynı hassasiyet ve kararlılıkla bugünde kaliteli, doğal ve sağlıklı ürünler üretiliyor ve tüketicilerimize ulaştırıyoruz. Bizim ana işimiz bulgur üretmektir, bulgurumuzu üretirken sadece su ve buğday kullanıyoruz. İçerisinde herhangi bir koruyucu madde bulunmuyor ve ayrıca ürünlerimiz sarartma veya parlatma yapılmadan, doğal renginde ve doğal lezzetindedir. Piyasada gördüğünüz, cam gibi parlayan oldukça sarı bulgurlar maalesef doğal bulgur olma özelliğini taşımamaktadır. Doğal bulgur, doğal renginde olmalı ve elinize aldığınızda da buğday kokusunu alabilmeniz gerekiyor. Bu vesile ile sizlere bugün de hediye edeceğimiz ve çok yakında raflarda da görebileceğiniz Duru Dual ürünlerimizin müjdesini vermek istiyorum. Artık, nohutlu bulgur pilavı mı yapmak istediniz veyahut mantarlı veya mercimekli; artık nohutları, mercimekleri haşlamanıza gerek yok veya mantarları doğrayıp kavurmanıza gerek yok çünkü bütün bu işlemleri biz önceden yaptık. Tamamen doğal hiçbir katkı maddesi içermeyen, Duru Dual Mercimekli Bulgur, Duru Dual Nohutlu Bulgur, Duru Dual Mantarlı Bulgur, Duru Dual Şehriyeli Bulgur, yemek yapmaya çok fazla zamanı olmayan ama sağlıklı da beslenmek isteyen biz kadınların imdadına yetişecek. Hem doğal hem kolay olan Duru Dual ürünlerimiz, hanımların gözdesi olacak.

Duru Bulgur olarak, bulgurdaki kalite anlayışımızı pirinç ve bakliyat ürünlerimizde sürdürüyor ve bu bağlamda, en kaliteli; %100 yerli pirinç ve kaliteli bakliyat ürünlerimizle de tüketicilerimizin sofralarını süslüyoruz. Bu etkinliğimizde bizlerle beraber olduğunuz için firmam ve şahsım adıma çok teşekkür ediyorum ve yapacağınız birbirinden lezzetli kısır için kolay gelsin dileklerimi sunuyor ve şimdiden ellerinize sağlık diyorum" diye belirttikten sonra bloggerlar kısır yapımına başladılar.

Birbirinden lezzetli ve mükemmel sunumlarıyla göz dolduran kısır tadıldı ve en lezzetli kısır seçildi. En lezzetli kısır ödülünü <http://annemutfakperisi.blogspot.com.tr> bloğu sahibi İlnur Er İlgar Hanım alırken tüm katılımcılara, ürünlerin ve Tarihinden Tarifine Bulgur Kitabının yer aldığı hediye sepeti ve etkinliğe katımlarından dolayı teşekkür belgesi verildi.

