

# DANE-İ BULGURU HASSA



## Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 200 gr kestane
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet kuru soğan
- 4 su bardağı et suyu
- 5 dal dereotu
- Yarım çay bardağı İzmir üzümü
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tuz

## Hazırlanışı

Kestaneleri üzerine çizik atıp tuzlu suda haşlayın ya da fırında közleyip kabuklarını soyarak ortadan ikiye bölün. Tereyağının yarısını bir tencereye alın, yemeklik doğradığınız soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine et suyu, kalan tereyağını, üzüm, kimyon, yenibahar ve tuzu ekleyin. Kaynamaya başlayınca bulgur ve kestaneleri tencereye ekleyip kapağını kapatın ve kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra ocağı kapatın ve 20 dakika dinlendirip, ince kıyılmış dereotunu üzerine ekleyerek servis edin.

## Kaynakça:

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.