

Bulgur Yapımı

Bulgur olacak buğdayın ilk önce harici maddeler ayıklanır. Ýyice yıkadıktan sonra büyükçe leđene konulur. Bolca su ilave edilerek ocakta iyice pişirilir. Bu esnada damlar süpürölür hazırlanır. Pişirilmiş olan bulgur dama incecik bekilde serilir. Kuruyuncaya kadar bekletilir. Kuru bulgur iki bekilde dövölür. Birincisinde, “soku” denilen kabın içersine bulgur dökölür, iki tarafýndan tokmaklarla kepeđi çýkýncaya kadar dövölür. Tekrardan serilerek kurutulur. Kurutulan bulgur savrulmak sureti ile kepeđinden ayrýptýrýlýr. Deđirmende ödütölerek bulgur haline sokulur. Küplere konulur, kayýt olarak bekletilir. Ýkinci dövütölüp bekli “dink” denilen tađa sürölerek yapýlanýdýr. Ortasý çukur olan tađ üzerine deđirmen tađý gibi bir tađ konulur. Atlar bu tađý d tađ arasýnda kalan bulgurun kepeđi çýkar.