

# بروشین

بروشین از غذاهای محلی استان کردستان است.

**مواد لازم:**

بلغور ۵۰۰ گرم

لپه ۱۰۰ گرم

پیاز - فلفل - نمک - روغن - زرد چوبه به مقدار دلخواه

**طرز تهیه:**

ابتدا ۲ کاسه آب در قابلمه ریخته و روی اجاق بگذارید بلغور و لپه را شسته قبلا لپه را در آب بریزید و یک ساعت بعد بلغور را با پیاز و ادویه و نمک اضافه کنید.

**بروشین ترش**

**مواد لازم:**

بلغور ۵۰۰ گرم

زرد آلو ۲۰۰ گرم

لپه ۱۰۰ گرم

سرکه یک استکان

پیاز و فلفل - نمک - روغن و زرد چوبه به دلخواه

**طرز تهیه:**

ابتدا یک عدد پیاز را با روغن سرخ کرده ۳ کاسه آب را در قابلمه روی پیاز داغ ریخته بلغور - نمک لپه و زرد آلو را اضافه کنید پخته که شد پیش از کشیدن سرکه را هم در آش بریزید.

