

“Tarihinden Tarifine Bulgur” kitabı ikinci baskısını yaptı

Duru Bulgur yayınlarından çıkan “Tarihinden Tarifine Bulgur” kitabı ikinci baskısını yaptı. İlk baskısı 2014 yılında yapılan kitapta, bulgurla ilgili aradığınız her şeyi bulabilirsiniz.

Bulgurun dünya mutfağında yer alabilmesi adına her yıl başka dillerde bulgur yemek kitapları hazırlatan Duru Bulgur, “**Tarihinden Tarifine Bulgur**” kitabının ikinci baskısını yaptı. 2 bin adet basılan kitap, tüm kitapçılar ve büyük marketlerde raflardaki yerini aldı. Ayrıca kitap 81 ilin tüm üniversitelerinin kütüphanelerine de hediye edildi. Duru Bulgur yayınlarından çıkan kitap, Beslenme ve Diyetisyen Uzmanı Seçil Kenar tarafından hazırlandı. Kitabın ilk baskısı da 2014 yılında 2 bin adet olarak basılmıştı.

Kitapta, buğdayın çeşidinden, bulgurun hazırlanışına, dünyada bulgur tüketimi ve bulgura yönelik alışkanlıklar, Anadolu’da bulgur ve bulgurun üretim şekli, bulgur türleri, besin değerine kadar birçok faydalı bilgi yer alıyor. Bunun yanı sıra Türk ve Dünya mutfağında farklı bulgurlu lezzetlerin de tarifi bulunuyor. Japonların geleneksel yemeği Suşi , İtalyanların Rizottosu ve İspanyolların meşhur deniz mahsulleriyle yapılan Paellası bulgurla yapıldı. Kitapta ayrıca Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru ve Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı M. Emin Duru’nun da önsöz yazıları bulunuyor.

Bulgura gönül vermiş, bulguru sofralardaki hak ettiği konuma ulaştırma ve bulguru dünyaya tanıtmayı kendisine görev edinmiş olan Duru Bulgur, bulguru bir kültür mirası olarak görüyor ve bu kültürü gelecek nesillere aktarmak için somut çalışmalar yapıyor.