



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULAMAÇ ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Su Bardağı Bulgur

Yarım Su Bardağı Un

Yarım kg Yöresel Pastırma (Yağlı Kuzu Etinden Hazırlanıp, Kurutulmuş)

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Acı Kırmızı Pul Biber

Tuz

6 Su Bardağı Su veya Et Suyu

Un, 1 çorba kaşığı tereyağında hafif kavrulur, üzerine soğuk su veya soğuk et suyu ilave edilir. Topaklanmaması için devamlı karıştırılır. Tuz ve haşlanmış bulgur ilave edilerek kaynatılır. Diğer taraftan, bir tavaya kalan tereyağı konulur, üzerine küçük parçalar halinde doğranmış pastırma ilave edilerek kavrulur. Kavrulmuş pastırmalar, bulamacın üzerine dökülür, pul biber eklenir. İsteğe göre üzerine kızartılmış kaymak yağı gezdirilerek sıcak servis yapılır.

Not: Kış günlerinde sabahları yapılıp yenilen bir çorbadır. Bazı yörelerde pastırma yerine kavurma kullanıldığı da görülmektedir.

