



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BULGUR ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Çay Bardağı Bulgur
1 Küçük Kâse Doğranmış Pastırma
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Kırmızı Pul Biber
Tuz
5 Su Bardağı Su

Bir tencere içerisinde yağ ve pastırmalar kızartılır. Yeterli miktarda sıcak su eklenerek pastırmalar yumuşayınca kadar kaynatılır. Pişmesine yakın içerisine tuz, bulgur, nohut ilave edilerek kaynatılmaya devam edilir. Çorba piştikten sonra kâselere konulur, isteğe göre üzerine kırmızı pul biber ekilerek sıcak servis yapılır.

