



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BULGUR ÇORBASI

1/2 bardak bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
4 su bardağı et suyu

Et suyunu bir tencerede kaynatın. Bulguru ilave edip, tencerenin ağzını kapatın. Bulgur yumuşayınca kadar pişirin. Sonra biraz su ile karıştırdığınız salçayı, tuz, karabiber ve margarini de katın. 10 dakika daha kaynatıp servis yapın.

[ML® Bulgur Çorbası için tıklayın](#)