



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR KÖFTELİ ÇORBA

500 gram ince köfteli bulgur
1 adet yumurta
1 adet rende soğan
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
Kırmızı pul biber, kimyon, kekik, karabiber, yenibahar
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bulguru bir kabın içine koyun. Bir su bardağı ılık su ekleyip karıştırın ve 30 dakika bekletin. Sonra üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta ekleyip yoğurun. Ara ara su da ilave ederek macun kıvamına getirin. Köftelere şekil verin. Kaynayan tuzlu suyun içinde 5 dakika kadar haşlayın. Bir tavanın içinde 2 su bardağı su, salça, zeytinyağı ve baharatlarla 5 dakika kadar pişirin. Köfteli kaynayan suyun içine ilave ederek 5 dakika daha kaynatıp çorbayı hazırlayın. Servis tabağına alın. Sarımsak ve nane bırakarak sıcak olarak ikram edin.

