



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU SEBZE ÇORBASI

Anadolujet Magazin

100 g köftelik bulgur
1 ufak doğranmış orta boy havuç
1 dal ince dilimlenmiş pırasa
1 küp küp doğranmış kabak
3 dal doğranmış kereviz sapı
½ küp küp doğranmış orta boy patates
1 litre tavuk suyu
250 ml su
200 ml krema
½ çorba kaşığı tuz
2 tutam karabiber
30 ml ayçiçeği yağı

Havuç, pırasa, kabak, kereviz sapı ve patatesi orta ateşte Ayçiçeği yağında derin bir tencerede karıştırarak soteleyin. 5-6 dakika sonra tavuk suyu ve bulguru ilave edin. Bulgur ve patatesler tamamen piştiğinde krema, tuz, ve karabiberi ilave edip servis edin.