



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜ ÇORBASI

1 su bardağı düğü (bulgur)
2 kaşık dolusu un
2 kaşık margarin
1 adet patlıcan
5-6 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
1 baş soğan
biraz Tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon

Düğü ve un, bir çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kimyon eklenerek yeteri kadar su ile hamur haline getirilir.

Bu hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlanır.

Diğer tarafta tencereye yağ, ince kıyılmış soğan ve biberler konur.

Tencerenin ağzı kapatılarak birkaç dakika pişirilir .

Patlıcan ve domates küçük doğranarak tencereye eklenir.

Domatesler eriyene kadar pişirilir.

4-5 bardak kaynar su eklenir.

Düğüler atılır.

En az yarım saat kısık ateşte kapağı kapatılarak pişirilir.

Piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir.

Birkaç tutam kimyon ve kırmızı biber eklenir.

Servis sırasında sarımsaklı yoğurt veya sirke eklenebilir.

