# DÜĞÜRCÜK ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Yarım su bardağı ince bulgur
1 orta boy patates
1 orta boy soğan
100 gr kıyma
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Bulgur ve 6 su bardağı su tencereye konur, kaynamaya bırakılır. Patates soyulur küçük küçük doğranarak kaynayan bulgurlu suya ilave edilir. Tuz atılıp kısık ateşte patatesler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğan ince ince doğranır, tereyağı ve kıyma ile birlikte tavada kısık ateşte kavrulur. Salça ve kırmızı toz biber eklenip karıştırılır ve çorbanın üstüne dökülür. Bir iki taşım daha kaynayınca ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:117022 • adı:Düğürcük Çorbası (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:31