



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FASULYELİ BULGUR ÇORBASI

1 Yeterince Dereotu  
0,5 Su Bardağı pilavlık bulgur  
250 gr taze fasulye  
1 Tatlı Kaşığı domates salçası  
1 Tatlı Kaşığı biber salçası  
7 Su Bardağı sıcak su  
1 Yeterince tuz  
1 Yeterince Kırmızı pulbiber  
3 Yemek Kaşığı zeytinyağı  
1 Adet soğan  
15 Gr margarin

Fasulyeleri temizleyip 1 cm kalınlığında verrev şekilde doğrayın. Yağı ve zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. Soğanı yemeklik doğrayın. Yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Fasulye ve salçaları ilave edip 3 dakika soteleyin. Sıcak suyu ve bulguru fasulyelere ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tuz, kırmızı pulbiber ve kıyılmış dereotu ilave ederek karıştırın. Sıcak servis yapın.