



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
6 bardak su
Tuz, karabiber, nane

Tencerede tereyağını eritin, üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin ve 3 dakika kavurun. Üzerine 6 su bardağı soğuk su ve tarhanayı ekleyin. Karıştırarak kaynatın. Kaynayınca bulguru da içine koyun ve 10 dakika daha pişirin. Servis yaparken baharatı ekleyin. İsterseniz içine kırmızı pul biber de katabilirsiniz. Aynı çorbayı yoğurt ve sarımsak koyarak da yapabilirsiniz.