



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI

10 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 iri kuru soğan
2 fincan bulgur
2 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı karabiber

Et suyu kaynatılır.

Ayrı bir tencerede yağ eritildikten sonra ince doğranmış soğanla kavrulur.

Bulgur ilave edildikten sonra kaynar et suyu eklenir.

Bulgur yumuşayınca kadar pişirilir.

Ateşten alındıktan sonra karabiberle servise alınır.

İstenirse nane ve kırmızı pul biberle süslenir.