



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BULGUR ÇORBASI

MALZEMELER

YARIM ÇAY BARDAĞI PİLAVLIK BULGUR

1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI

1,5 SU BARDAĞI NOHUT (HAŞLANMIŞ)

5-6 SU BARDAĞI SU

2,5 ÇORBA KAŞIĞI UN

TOZ KIRMIZIBİBER,

TUZ

YETERİNCE SU

Bir tencereye bulguru alıp, üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek, bulgurlar yumuşayana dek haşlayalım. Üzerine haşlanan nohutları suyuyla birlikte ekleyelim. Unu biraz su ileboza kıvamına getirip üzerine ekleyelim. Tuzunu ayarlayıp, yeterince su katalım. Karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Tereyağını eritip kırmızıbiber ekleyelim ve inirmeye yakın çorbanın üzerine gezdirelim servis yapalım.