



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRTİKE ÇORBASI

1 demet pazi  
1 cay bardagi koftelik bulgur  
1 cay bardagi haslanmis nohut  
1 adet kuru soğan  
1 kasik salca  
yeterince tuz, kirmizibiber, nane, limontuzu  
100 gr kiyma

Bulgurun uzerine 1 cay bardagi su ve biraz tuz koyup yumusamasi icin bekletin.bir tencereye 2 kasik sivi yag koyup yemeklik dogranmis soğanlari kavurun,kiymayi ilave edip 5-6 dk.daha kavurduktan sonra salca,tuz,nohut ve bir parmak genisliginde dogranmis pazilarida koyup karistirin.kavrulan malzemelerin ustune 1 lt.kadar su ilave edip kaynamaya birakin.diger yandan yumusamis bulguru yogurarak hamur haline getirin.hamurdan findik buyuklugunde toplar yapip kaynayan corbanin icine 2-3 limon tuzu parcasiyla beraber katin.15 dk.kadar pisirin uzerine kuru nane serpip servis yapiniz.