



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACEBEKLİ BULGUR ÇORBASI (ADANA)

1/2 su bardağı Bulgur
4 litre Et suyu
1/2 su bardağı Tane acebek
Yeterince Tuz
1,5 çorba kaşığı Yağ

Geceden ıslanmış acebekler et suyuna atılıp kaynatılır. Acebekler pişince bulgur da tencereye dökülür. Bulgur açılınca altı söndürülür. Yağ kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir.

[ML® Bulgur Çorbası için tıklayın](#)
