



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı et suyu
4 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kırmızı pul biber

Bulguru yıkayıp süzün.
Soğanı ve biberleri yemeklik doğrayın, domatesleri rendeleyin.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp önce soğanları kavurun.
Ardından yeşil biberi ekleyip kavurmaya devam edin.
Salçayı ve rendelenmiş domatesi de ekleyip biraz daha kavurun.
Bulguru, et suyunu ve sıcak suyu ekleyip kaynatın.
Tuzu ve acı biberi de ekleyip çorbayı kıvam alana kadar pişirin.
Servis sırasında üzerine kuru nane serpin.

