



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN YUMURTALI GÖCE ÇORBASI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

45 gr mısır nişastası
4 adet bildircin yumurtası
100 gr haşlanmış mısır
100 gr haşlanmış fasulye
50 gr kalın bulgur
60 gr tereyağı
1 lt su
60 gr domates salçası
150 gr soğan
Tuz
Karabiber

Bıldircin yumurtalarını haşlayıp bir kenara ayırınız.

Küp küp doğranmış soğanları salça ile birlikte tereyağında kavurunuz.

Suyunu ilave ekip 2-3 dk kaynatınız.

Karışımın üzerine önce bulguru sonra mısır ve fasulyeyi ekleyerek karıştırmaya devam ediniz.

Bir kapta az miktar su ve nişastayı karıştırınız.

Yemeğin üzerine dökerek, üzerine tuz ve karabiberi ekleyiniz ve 25 dakika karıştırarak pişiriniz.

Yumurtaları ikiye kesin ve çorbayı ocaktan almadan önce ilave ediniz.

Tabaklara alarak servis ediniz.

