



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULAMAÇ ÇORBASI

Gülay Kaykaş

150 gr. kıyma  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı tereyağ  
4 çorba kaşığı mısır unu  
4,5 su bardağı su

ÜZERİ İÇİN:

1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber

Bir tavaya sıvıyağ ve tereyağı alın. Kıymayı ekleyip, kavurun. Mısır ununu eleyin. Tencereye mısır unu ve suyu alıp, karıştırın. Tencereyi ocağa alıp, kısık ateşte 10 dakika kaynatın. Kavrulmuş kıymayı ekleyip, 5-6 dakika daha kaynatın. Üzeri için küçük bir cezvede yağı kızdırıp, kırmızı toz biberi ekleyip, karıştırın. Çorbayı kaselelere alıp, kızdırılmış yağ ile süsleyip, servis edin.

Not: Bu çorba Selanik göçmenlerine ait bir çorbadır.

Bu çorba arzu edilirse pastırma veya kavurma ile de yapılabilir. Esas tarif kavurma ile yapılıyor. İstenirse soğanda eklenebilir.

---