



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BULGUR AŞI ÇORBASI

2 Adet Kuru Soğan  
250 g Kıyma  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası  
1 Bardak Başbaşı Bulgur  
6 Bardak Et Suyu  
1 Bardak Haşlanmış Nohut  
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesini  
½ Bardak Portakal Suyu  
Tuz  
Servisi için:  
5-6 Yaprak İnce Kıyılmış Nane

Soğanları ince ince kıyıp tereyağında kavurduktan sonra, biber salçası ve kıymayı ekleyin. Nohudu, portakal suyunu, portakal kabuğu rendesini ve bulguru da ekledikten sonra et suyunu ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuzunu ve karabiberini ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Üzerine ince kıyılmış naneyle süsleyerek servis yapın.

