



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR AŐI ÇORBASI

2 adet sođan
250 gr kıyma
1 yemek kaŐığı tereyağ
1 su bardađı bulgur
1 ay kaŐığı tuz karabiber nane

Soğanları ince ince kıyın Margarinde kavurduktan sonra kıymayı ekleyin. 6 su bardağı su ederek kaynamaya bırakın. Su kaynayınca bulguru, tuzunu biberini ekleyin. Bulgur piŐtikte sonra üzerini nane ile süsleyerek servis yapın.
