



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

orbalık bulgur ince olmalıdır. Önce bulgur yıkanır. Yıkanmış bulgur soğan, toz kırmızı biber ve tereyağı şeklinde hazırlanan sosa ilave edilerek ve gereği kadar su da konularak kaynatılır. Bulgurların pismesi ve çorbanın belli bir kıvama gelmesi ile ocağtan indirilir ve sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:110121 • adı:Bulgur orbası (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:10