



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI (EDİRNE)

1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
2 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
12 su bardağı su
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Bulgur yıkanıp süzülür. Kuru soğan doğranır ve ayçiçek yağında kavrulur. Domates rendelenir ve domates salçası ile birlikte soğanın üzerine eklenir, birlikte biraz daha kavrulur. Su ilave edilir ve kaynaması için beklenir. Su kaynadıktan sonra bulgur koyulur, tuz ve karabiberi de eklenir. Bulgur pişene kadar kaynatılır ve sonrasında kuru nane ile servis yapılır.

