



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Soğan 2 adet
Bulgur 1 su bardağı
Margarin/tereyağı 1 çorba kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı (yeteri kadar)
Yeşil mercimek 1 su bardağı
Domates 3 adet
Yeşil biber 3 adet
Kıyma 2 çorba kaşığı
Nane 1 tatlı kaşığı (yeteri kadar)

Bulgur ve mercimek, tencereye koyulur. 5-6 su bardağı su ilave edilir. Orta ateşte pişmeye bırakılır.

Bulgur ve mercimek yumuşayınca kadar pişirilir.

Öte yandan margarin, bir kaba koyulup eritilir.

Soğan ince ince doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma da eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Küçük doğranan biberler ve kuşbaşı doğranan domatesler de ilave edildikten sonra 5-6 dakika kadar daha kavrulur. Sonra bulgur ve mercimek de bu karışıma katılır.

Tuzu ve biberi ilave edildikten sonra 5-6 dakika kaynatılır ve ocaktan indirilir. Sıcak servis yapılır.

