



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kalın bulgur, kemikli kıyma, tuz, salça ve su konur.
Pişince yüzüne, yani üzerine nane, soğan soharıcı yapılır.
Üstüne yenilirken küp peyniri serpilir.

Not: Soharı, yemeğe konulan, doğranarak yağda kavrulmuş soğan, nane, biber vb. karışımı.