



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

İnce Bulgur 150 gr. / 1 su bardağı
Kuru soğan 120 gr. / 1 adet (orta boy)
Domates 400 gr. / 2 adet
Domates salçası 15 gr / 1 yemek kaşığı
Su 2400 ml / 12 su bardağı
Ayçiçek yağı 30 ml / 3 yemek kaşığı
Kuru nane 2 gr / 2 çay kaşığı
Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Bulgur yıkanıp süzülür.

Kuru soğan doğranır ve Ayçiçek yağında kavrulur.

Domates rendelenir ve domates salçası ile birlikte soğanın üzerine eklenir ve birlikte biraz daha kavrulur.

Su ilave edilir ve kaynaması için beklenir.

Su kaynadıktan sonra bulgur ilave edilir ve tuz, karabiber eklenir.

Bulgur pişene kadar kaynatılır ve sonrasında kuru nane ile servis yapılır.

Not: Bulguru yıkama işlemi yapılırken soğuk su ile hızlı bir şekilde yıkanmasına dikkat edilmeli. Aksi takdirde bulgur suyu içine alarak şişecektir.

