BULGUR ÇORBASI (NEVŞEHİR)

https://acunn.com

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı bulgur
6 bardak su
2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/4 adet limon

Tereyağı ve sıvı yağı tencereye alıp ısıtın. Küp küp doğradığınız soğanları ekleyin ve soteleyin. Ardından sarımsağı da ince ince kıyarak üzerine ekleyin ve soğanlar şeffaflaşıncaya dek sotelemeye devam edin.
İyice yumuşayan soğanların üzerine domates salçasını ekleyerek kavurun. Bu aşamada birkaç yemek kaşığı su ilave ederek salçanın daha kolay malzemelerle birleşmesini sağlayabilirsiniz.
Sudan geçirip süzdüğünüz bulguları da ekleyin ve 2-3 dakika kadar kavurun. Ardından suyu üzerine ekleyerek pişmeye bırakın. Bulgurlar güzelce pişip malzemelerle bütünleştikten sonra tüm baharatları ekleyin, tekrar karıştırın ve 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Bu noktada eğer kıvamı çok suluysa biraz daha bulgur ekleyebilir, çok koyuysa da su ilavesi yapabilirsiniz.
Ocaktan aldıktan sonra limonun suyunu sıkarak tencereye ekleyin. Servis ederken biraz daha kuru nane serpin. Tereyağının hafifçe yakarak üzerine ekleyip servis edebilir, taze nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154582 • adı:Bulgur Çorbası (Nevşehir) • gönderen:hızlı ve lezzetli • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:49