



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 lt su
Yarım su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane (isteğe bağlı)
1 adet oıla boy soğan
1 kaşık biber salçası
Tuz

Su kaynatılır. Kaynayan suya bulgur ve mercimek katılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Eğer suyu çekerse kaynamış su ve tuz ilave edilir. Soğan ince ince doğranır ve tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber ve nane çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

