



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

3/4 su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan (arzu edilirse)
5-6 su bardağı et suyu ya da su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
Nane
Reyhan
Maydanoz (taze ya da kuru)
Tuz
Pulbiber

Tencereye yeşil mercimeği alıp, üzerini 3 parmak geçecek kadar su ilave edin.

İnce doğranmış soğanı ekleyin.

Mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Mercimeklerin pişmesine yakın.bulguru ekleyerek 8-10 dakika, bulgurlar pişene kadar kaynatın. Daha sonra, kıvamını istediğiniz ölçüde ayarlayarak et suyu veya sıcak su ilave edin.

Tereyağı tavada eritin ve zeytinyağı ekleyin. Salçayı yağda kavurun. Pulbiberi ve kuru naneyi tavaya alın.

Kaynamakta olan çorbaya, yağın ilave edin.Taze nane, maydanoz ve reyhanı, çorbaya ilave ederek 5 dakika kaynatın.

Sıcak servis yapın.

