



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı kısırlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet çarliston biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 litre sıcak su
Tuz
Pul biber

Bulguru yıkayıp süzün.
Soğanı küp küp, biberleri ise halka halka doğrayın.
Domatesleri ise rendeleyin.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp önce soğanları ardından biberleri ekleyip kavurun.
Üzerine rendelediğiniz domatesleri ve salçayı ekleyip kavurmaya devam edin.
Son olarak bulguru ve sıcak suyu da tencereye ilave edin.
Tuz ve pul biber de ilave ettikten sonra bulgurlar şişene kadar çorbanızı pişirin.
Üzerine kuru nane serpip sıcak servis edin.

