



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı ince kısırlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet çarliston biber
1 adet et bulyon (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
9 su bardağı sıcak su
Tuz
Dereotu

Bulgurları yıkayıp, süzün.

Bir tencereye sıvı yağı dökün.

İnce ince doğradığınız kuru soğanı üzerine ekleyip, orta hararetli ateşte biraz kavurun.

Daha sonra ince ince doğradığınız biberleri ilave edip kavurmaya devam edin.

Rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını da ekleyerek biraz kavurun.

Sonra üzerine bulguru ilave edip, karıştırın.

Üzerine sıcak su, et bulyon ve tuzunu ekleyin.

Kısık ateşte bulgurlar pişene kadar kaynatın.

Servis tabağına aldıktan sonra üzerine dereotu serpin.

Not: Bulgur çorbanızı salçalı yapabileceğiniz gibi yoğurtlu da yapabilirsiniz. Terbiye ilave ederek de yapabilirsiniz. Terbiyenin kesilmemesi için gerekli işlemleri yaptıktan sonra herhangi bir zorluğu yoktur bu tarifin. Çorbanızın doyuruculuğunu arttırmak için haşladığınız 1 su bardağı yeşil mercimeği çorbanız kaynadıktan sonra ekleyebilir ve birazda bu şekilde kaynatıp altını kapatabilirsiniz. Dilerseniz çorbanızın içerisine küçük bir parça haşlanıp didiklenmiş tavuk eti ekleyebilirsiniz.

