



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

4 küçük boy 400 gram domates
3 orta boy 45 gram yeşil biber
2 orta boy 120 gram soğan
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı 10 gram salça
5 su bardağı 1 kg su
2 tatlı kaşığı 12 gram tuz
3/4 su bardağı bulgur

HAZIRLANIŞI:

Domatesi ve yeşil biberi yıka, biberin sap ve çekirdeklerini ayır. Soğanı soy, yıka, ince ince doğra, yağla bir tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak, 7-8 dakika öldür, salçayı ekle, bir iki kez çevir, su ve tuzu koy, kaynamaya bırak. Domatesi, 1 santimetreküp irilikte, biberi, yarım santimetre kalınlıkta halka şeklinde doğra. Sebzeleri ve bulguru sıcak karışıma ekle, kaynayıncaya kadar karıştır 20 dakika pişir.
