



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet kuru soğan

250 gr TAZE FASÜLYE

0,5 Kase pilavlık bulgur

1 Tatlı Kaşığı tuz

1 Yemek Kaşığı salça

1 Kase barbunya

1 Adet patates

0,5 Demet maydanoz

1 Yemek Kaşığı tereyağı

1 Tutam reyhan

0,5 Kase mercimek

250 gr. taze fasulye ve 1 adet kuru soğan küçük küçük doğranır. Soğanlar sana margarin ve 1 yemek kaşığı tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. 1 yemek kaşığı salça eklenip kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir. 1 büyük boy patates küp küp doğranır. Çorbanın pişeceği tencere sıcak suyla doldurulur.

Akşamdan ıslatılmış barbunya ve küçük küçük doğranmış taze fasulyeler düdüklü tencereye konulur.

Malzemeler düdüklü de pişince salçalı soğanlı sosla birleştirilir. Yarım kase yeşil mercimek ve küp küp doğranmış patates ve yarım kase pilavlık bulgur eklenir. Patatesler yumuşayana kadar biraz daha pişirilir. Yarım demet maydanoz veya reyhan ince ince kıyılıp pişen çorbaya eklenir