



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Adet yeşil sivri biber
- 2 Baş soğan
- 2 Çay Kaşığı nane
- 3 Adet Domatez
- 1 Su Bardağı bulgur
- 3 Çorba Kaşığı Kıyma
- 1 Su Bardağı yeşil mercimek

Bulguru mercimeği yıkayıp ayıklayınız bir tencereye koyup 6 su bardağı içme suyu ilave edip orta hararetli ateş üzerinde pişmeğe bırakınız bulgur ve mercimek yumuşayınca kadar ağır ağır pişiriniz öte yandan margarini bir kaba koyup eritiniz soğanı ince ince doğrayıp pembeleştiriniz kıymayı ilave edip kısaca kavurunuz küçük küçük doğradığınız sivri biberi kavurmaya katıp bir iki çeviriniz en son domatesleri kuş başı doğrayıp karışıma katınız beş altı dakika kavurduktan sonra bulgur ve mercimek karışımına katınız tuzunu biberini ekleyip suyunu konturol ediniz az ise sıcak su ilave ediniz beş altı dakika daha kaynatıp ateşten indiriniz üzerine toz nane serpip sıcak ikram ediniz.