



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı nane
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı salça
1 Diş sarımsak
2 Çorba Kaşığı un
4 Çorba Kaşığı Bulgur
1 Tatlı Kaşığı pulbiber

Tencerede unu ve sanayağını kavurun. Üzerine salça ve soğuk su ekleyin. başka bir tencerede soğan, sarımsak ve bulguru sanayağında soteleyin. Daha sonra bu karışımı salçalı karışımın içine ekleyip, sıcak su dökün. İçine kemik suyunu ve tuzunu katıp, pişmeye bırakın. Üzeri için sanayağında pulbiber ve naneyi kızdırıp, çorbanın üzerine dökün.