BULGUR ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

10 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 iri kuru soğan
2 fincan bulgur
2 yemek kaşığı. tereyağı
1 çay kaşığı karabiber

Soğanı soyup yıkayınız. Soğanı ince ince kıyınız.
Bulguru ayıklayınız.
Et suyu önceden hazır değilse, kemiklerle et suyu çıkartınız.
Domates kullanacaksanız, kabuklarını soyup zar şeklinde küçük doğrayınız. (Domatesin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyerek de kullanabilirsiniz.)
Soğanı soyduktan sonra mutlaka yıkayınız.
Et suyunu kaynatınız.
Ayrı bir tencerede yağla soğanı kavurunuz.
Bulguru ilave ettikten sonra kaynar et suyu ekleyiniz.
Bulgur yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Ateşten alıp karabiberle servis yapınız.
Bulgurun pişme süresi, bulgurun cinsine ve tazeliğine göre değişeceğinden, kontrol ederek pişmişliğini anlayınız.
Yanında limon dilimleri, kıyılmış maydanoz ve karabiber veriniz.
Nane ve kırmızı pul biberle süsleyebilirsiniz.
Sıcak olarak servis yapılmasına dikkat ediniz.
Tabaklara çorbayı koymadan önce, tabakları ısıtmayı unutmayınız.