



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI (SAKARYA - ÇERKEZ KÜLTÜRÜ)

<https://www.sakarya54.net>

Bulgur 1 Su Bardağı
Süt 4 Su Bardağı
Su 2 Su Bardağı
Tuz Yeteri kadar
Kuru soğan 1 Küçük Boy
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Bulgur ayıklanır, yıkanır ve tencereye konur. Bulgurun üzerine su ve çiğ süt konur. Bulgur piştiğinde tuz konur ve ateşten alınır. İnce doğranmış soğan yağ ile kavrulur, kırmızı pul biber ilave edilir ve çorbanın üzerine gezdirilir.
