



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

250 gr. taze fasulye
1 kase barbunya
½ kase pilavlık bulgur
½ kase yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 büyük boy patates
1 yemek kaşığı domates salçası
½ demet maydanoz
½ demet reyhan

250 gr. taze fasulye ve 1 adet kuru soğan küçük küçük doğranır. Soğanlar yarım çay bardağı sıvıyağ 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 ve reyhan ince ince kıyılıp pişen çorbaya eklenir.

