



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BULGUR ÇORBASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Bir tencerede yağ ve soğan kavrulur üzerine su konur. Kaynadıktan sonra bulgur ilâve edilerek pişirilir. Bu çorbaya bazan barbunya fasulyesi de ilave edilir. Sıcak servis yapılır. Bir de sütlü bulgur çorbası vardır. Tencereye yarı yarıya süt ve su konur. Kaynadıktan sonra bulgur konur ve pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139042 • adı:Bulgur Çorbası (Trabzon) • gönderen:form • indirme tarihi:04.04.2025 - 09:44