



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÇORBASI (UÇHİSAR NİĞDE)

2 kahve fincanı bulgur
8 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
1 adet soğan
2 adet sivri biber
Toz kırmızı biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
3 dal maydanoz

Soğan ve sivri biberi kıyıyoruz. Bir tencerede sıvı yağı kızdırdıktan sonra soğanı kavuruyoruz. Biberleri ekleyip 4-5 dakika daha kavuruyoruz. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Ardından sulandırılmış salça ve et suyu ekliyoruz. Biraz kaynatıp bulgur ilave ediyoruz. 15 dakika daha pişirip ocaktan alıyoruz. Kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis ediyoruz.

