BULGUR TOPLU TARHANA ÇORBASI

Anadolujet Magazin

150 gram ince bulgur
3 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
200 ml et suyu
1 adet domates
1 adet yumurta
1 adet soğan
Yoğurt
Sarımsak
Nane
Tuz
Karabiber
Pul biber

İnce bulgura sıcak su eklenir ve suyu çekene kadar beklenir.
Suyunu çeken bulgura tarhana, yumurta, un, tuz, karabiber, pul biber eklenir ve malzemeler iyice kaynaşana kadar yoğrulur.
Hazırlanan hamurdan küçük parçalar koparılır, yuvarlanır.
Şekil verilen bulgur, yapışmaması için unlanmış tepsiye dizilir.
Yemeklik doğranan soğan, domates, salça ve tereyağıyla kavrulur.
Et suyu, su, tuz, pul biber ve zeytinyağı soğanlı karışıma eklenir ve kaynamaya bırakılır.
Kaynayan malzemelere hazırlanan bulgur topları katılır ve 20 dakika daha pişirilir.
Ayrı bir kapta yoğurtlu sarımsak karışımı hazırlanır.
Kâseye alınan çorbaya yoğurtlu sarımsak ve nane eklenip servis edilir.