



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BULGURLU FASULYE ÇORBASI

200 gram taze fasulye,
2 kahve fincanı pilavlık bulgur,
1 adet iri soğan,
1 çorba kaşığı salça,
5 su bardağı su,
1 çorba kaşığı un,
yarım çay bardağı sıvı yağ,
1 çorba kaşığı tereyağı,
tuz,
pulbiber

Soğanı küçük doğrayıp sıvı yağda sarartalım. Ardından küçük doğranmış fasulyeleri ekleyip kavurmaya devam edelim. Fasulyeleri yarı yarıya pişene dek kapağı kapalı olarak kavuralım. Salçayı ekleyip 1 dakika daha çevirdikten sonra 5 buçuk su bardağı suyu, 2 kahve fincanı bulguru ve tuzu ilave edelim. Bulgurlar ve fasulyeler yeterince yumuşadığında unu, yarım su bardağı su ile bulamaç haline getirerek, çorbaya sürekli karıştırarak katalım. 2 dakika daha kaynatıp ateşten alalım. Kaselere aktaralım. Üzerine arzuya göre eritilmiş pulbi-berli tereyağı gezdirip servis yapalım.
