



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BULGURLU KARALAHANA ÇORBASI

- 2 Baę Karalahana
- 1 Adet Kuru Soęan
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 3 Çorba Kaşığı Mısır unu
- 1/2 Su Bardağı haşlanmış bulgur
- 1/2 Su Bardağı Haşlanmış Mısır

Karalahanaları yıkayıp iri parçalar halinde doğrayalım. Kuru soğanı küp küp doğrayıp sıvıyağda soteleyelim. Karalahanayı ilave edip pişirelim. Mısır ununu katalım. Biraz daha pişirip tüm malzemeyi blenderden geçirelim. Ardından haşlanmış bulguru ve mısır ilave edip biraz daha pişirelim. Bu şekilde servis edebileceğimiz gibi daha yoğun bir lezzet için 1 yemek kaşığı tereyağında 1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiberi yakıp çorbanın üzerine dökebiliriz.

