



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU MERCİMEK ÇORBASI

1 su bardağı mercimek

1 litre su

Tuz

Yarım çay bardağı bulgur

Arzuya göre et yada tavuk suyu tableti

1 küçük baş kuru soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı pul biber

Mercimekler yıkanarak bir litre su ile ocağa konur, mercimekler pişmeye bırakılır, pişen mercimeklerin üzerine yarım çay bardağı bulgur eklenir. (bulgurumuzu biz kendimiz yaptığımız için yıkamıyoruz)

Bulgur pişinceye kadar beklenir, arada bir bulguruların dibine yapışmaması için karıştırılır.

Pişen çorba kenara alınır.

Üzeri için zeytinyağının içine soğanlar iri iri doğranır ve biraz kavrulur, hafif pembe renk aldığı zaman içerisine pul biber eklenir ve çorbanın üzerine dökülür.

