



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BULGURLU, PAZILI SOĞUK ÇORBA (SİVAS)

(Yaz Çorbası)

Malzemeler:

- 1 demet pazı
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 4 su bardağı su (1 su bardağı su yoğurt için)

Hazırlanışı:

Pazıları yıkadıktan sonra ince ince doğrayınız. 1 su bardağı bulgur ,1 tatlı kaşığı tuz ve 3 su bardağı su ile pişirin. Soğumaya bırakın. Ayrı bir kaptaki 1 kg yoğurdu çırpın, sarımsakları ezerek ilave edin, 1 su bardağı soğuk su ile sulandırdıktan sonra, soğumaya bırakılan pazı ve bulgur karışımını ekleyerek karıştırın soğuk olarak servis yapın.

Not: Sivas yöresinde yazın sıklıkla yapılan, yemek sofralarından eksik olmayan, yöresel soğuk çorbadır.

[ML® Soğuk Çorba için tıklayın](#)

[ML® Soğuk Çorba \(görsel\)](#)