



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU ŐALGAM ÇORBASI

3 adet Őalgam
1 ay bardağı bulgur
2 adet kuru soğan
350 gr kuzu kuşbaşı
1 dolu çorba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Őalgamlar soyulur, cips gibi incecik doğranır. Sıcak suda yarım saat bekletilir. Soğan ince kıyılır, düdüklü tencereye soğan, tereyağı ve et konur. Yaklaşık 15 dakika kavrulur. Sonra salça ve yıkanmış pilavlık bulgur eklenir. Kısa süre karıştırdıktan sonra su ve tuz katılır. Düdüklünün kapağı kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir.