BULGURLU SOĞAN ÇORBASI

6 kişilik MALZEMESİ
5 adet soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 kahve fincanı iri bulgur
4 su bardağı su
1 adet et bulyon
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı fesleğen
tuz
karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın. Tencereye sıvıyağı alın. Soğanları soteleyin. Daha sonra ayıklanmış bulguru soğanla çevirin. Suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca eritilmiş bulyonu da içine atın. Bulgur yumuşayana dek kaynatın. Sirke, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Ilık servis yapın.

ML® Soğan Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:35364 • adı:BULGURLU SOĞAN ÇORBASI • gönderen:depar • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:20