



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU TARHANA ÇORBASI

4 yemek kaşığı tarhana
1 çay bardağı Duru İnce Pilavlık Bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan (küçük)
1 adet domates (orta boy)
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Pul biber

Bulgurlu tarhana çorbası yapmak için önce tarhanayı ılık suda yarım saat kadar bekletin. İyice karıştırın. Tencereye tereyağı koyun ve ince ince kıyılmış soğanları tereyağında kavurun. Salçayı ekleyin ve biraz daha çevirin.

Domatesleri rendeleyin, rendelenmiş domatesi ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın.

Duru İnce Pilavlık Bulguru ve tarhanayı üzerine ekleyin.

Sarımsakların dövün, dövülmüş sarımsakları, karabiberi, pul biberi, tuzu ilave edin ve karıştırın. Koyulaşmaya kadar karıştırmaya devam edin. Sıcak olarak servis edin.

