



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU TARHANA ÇORBASI

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası
- 4 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- 4 çorba kaşığı ince kıyılmış kırmızı biber
- 6 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı Bizim Bulgur
- 1 tutam nane

Ayçiçek yağını bir tencereye alıp, kırmızı biberi birkaç dakika sote edin. Üzerine suyu ekleyin. Daha sonra karıştırarak Bizim Mutfak Tarhana Çorbası ve bulguru katın. Nane ilave edin. Bulgur yumuşayana kadar pişirip servis yapın. Aşçının notu: Tarhana çorbasının besin değerini artırmak ve farklı bir lezzet yakalamak için kıyma da ekleyebilirsiniz.