



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BULGURLU TERE ÇORBASI

2 baė tere otu  
1 adet soėan  
2 kařık un  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 subardaėı tavuk suyu  
5 su bardaėı su  
1 ay kaşığı tuz karabiber  
yarım adet limon  
2 yemek kaşığı bulgur

Bir tencerede unu sıvıyağ ile kavuruyoruz.

zerine salçasını ekleyip biraz daha karıştırın üzerine tavuk suyunu ve su ekleyip çorbayı kaynamaya bırakın tereleri ve soğanı yemeklik doğrayın bunlarıda kaynayan suya katıp bulgurunuda ekleyerek bulgurlar şişene kadar orta ateşte kısık kaynatın üzerine tuzunu ve karabiberi ekleyin.

orba pişince servis tabağına alıp sıcak olarak yarım limon parça olarak yanına koyup servis yapın.