



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU UĞMAÇ ÇORBASI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

50 gr ince bulgur  
200 gr un  
400 ml süt  
650 ml su  
5 gr kuru nane  
60 gr tereyağı  
5 gr ince kıyılmış maydanoz  
3 gr dağ kekiği  
20 gr kiren ekşisi  
Tuz

Unu ve ince bulguru 150 ml su ile iyice yoğurunuz. Küçük misketler şeklinde yuvarlayınız..  
Bir tencerede suyu bir miktar tuz ekleyerek kaynatınız.  
Kaynamakta olan suya hamur misketlerini karıştırarak ekleyiniz ve pişinceye kadar kaynatınız.  
İçine sütü ilave ediniz. 10 dk kaynatınız ve maydanozu ekleyip altını kapatınız.  
Kızgın bir tavada tereyağını koyun ve üzerine kuru naneyi kekiği koyup hemen ateşten alınız.  
Çorbayı tabağa alınız ve üzerine bir yemek kaşığı tereyağlı naneyi koyunuz.  
Üstüne az kiren ekşisi gezdirin ve servis yapınız.