



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.