



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU YAZ ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Domates 2 küçük boy
Taze Fasulye 10 adet
Yeşil Biber 3 orta boy
Patates 1 orta boy
Kabak 1 orta boy
Soğan 1 orta boy
Tereyağı veya margarin (erimiş) 5 yemek kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Su 6 su bardağı
Duru Köftelik Bulgur 1/2 su bardağı
Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı
Tarhun 1 yemek kaşığı

Bütün sebzeler, yıkanır ayıklanır. Domates, patates ve kabaklar küçük küpler şeklinde, yeşil biberler boylamasına 2 yada yada 4'e bölünerek ince, fasulyeler ise Küçük küçük doğranır. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Tencerede yağ ile soğan kavrulur. Domates ilave edilerek 1-2 defa çevrilir, daha sonra fasulyeler eklenip biraz kavrulur. Yeşil biber, patates ve kabaklar da ilave edilerek 1-2 dakika çevrilir, pul biber ve su dökülür. Kaynayınca Tuz ilave edilip ateş kısılarak sebzeler yumuşuncaya kadar pişirilir. Bulgur eklenerek pişirmeye devam edilir. Bulgur yumuşayınca ve çorba kıvamlaşınca tarhun atılır, 1-2 taşım daha kaynatılarak ocaktan alınır. (K.K.Yılmaz)

NOT: Gümüşhane yöresinde genellikle yaz mevsiminde pişirilen bu çorba, kış aylarında kış sebzeleri ile pişirilir.

