



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİNGİL ÇORBASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 ay bardağı bulgur
Yarım kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre kadar soğuk su
1 yemek kaşığı hoşmerim

Soğan doğranır, ocağa alınan bir tencerede ısıtılan zeytinyağı ve çorbaya ayrı bir lezzet katan hoşmerimle kavrulur. Toz kırmızı biber ve bulgur eklenir. Bulgur kavrulduktan sonra su ilave edilir. Su, sıcak olabilir ancak çorbanın iyi özleşmesi açısından soğuk tercih edilir. Kaynayana kadar karıştırılan dingil orbası, 15-20 dakika içinde yemeye hazır olur. Servis ederken üzerine karabiber serpilir, limon sıkılır.

Not: Dingil orbası, evlerde her zaman az malzeme ile kolay ve çabucak yapılabilen geleneksel bir bulgur çorbasıdır. Halk arasında "dingil ye de devril" şeklinde kalıplaşmış söz olarak da kendine yer edinmiştir. Söz konusu çorbanın su yerine un katarak kıvam verilen, süt ile yapılanı da vardır ki, ona "süt orbası" denir.

