



DOMATESLİ BULGUR ÇORBASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

3 çorba kaşığı mısır veya ayçiçek yağı
3 adet büyük kırmızı domates, soyulmuş ve rendelenmiş
6 bardak su
1/4 bardak bulgur
1 küp tavuk veya sebze suyu (bulyon)
Tuz

Orta boy bir tencere yağı ısıtın. Isınan yağa, domatesleri ilave edip, 5 dakika orta ateşte pişirin. Suyu ekleyin, kaynamaya başlayınca bulguru, tavuk veya sebze bulyonu ve tuzu ilave edin. Ara ara karıştırarak, 10 dakika pişirmeye devam edin. Sıcak servis yapın.

