



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜLCEK ÇORBASI (SİVAS)

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

1 Çay Bardağı Düğülcek
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
2 Yemek Kaşığı Ev Kıyması
3-4 Kemikli Kıyma
1 Yemek Kaşığı Salça
Tuz
Kırmızıbiber
Su

Tencereye, yağ, ev kıyması ve kemikli kıyma, salça konularak karıştırılır. Suyu ilave edilir, kaynayınca düğülcek, tuz ve kırmızıbiber ilave edilerek pişirilir.

Not: Düğülcek; Sivas'ta ince bulgurdan elde edilirken eleğin altına geçen daha ince taneli bulgura verilen addır.

