



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 su bardağı ince bulgur
- 3 adet sivri biber
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yeşil biberi ince ince doğrayıp tereyağında salça ile kavurun.
Kavrulan biberlere tuz, karabiber, kuru naneyi ilave ederek karıştırın.
Salçalı karışımın üzerine 6-7 su bardağı su ve bulguru ilave edin.
20 dakika kısık ateşte pişirin.
1 limon suyunu sıkıp çorbaya ilave ederek servis edin.

