



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜR ÇORBASI

Eyüp Sevinç

6 su bardağı et suyu
1 su bardağı ince bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet soğan (soyulup ince yemeklik doğranmış)
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Tencerenin içerisine et suyu ve domates salçasını koyup karıştırın. Orta dereceli ateşte et suyunun kaynamasını bekleyin. Su kaynayınca içerisine ince bulgur, pul biber, tuz ve karabiberi koyun. 15 dakika pişirin. Tavaya tereyağını koyun. Yağ eriyince içerisine yemeklik doğranmış soğanları ilave edin. 10 dakika kavurun. Soğanlar iyice yumuşayıp kavrulduktan sonra tenceredeki çorbanın içerisine boşaltın. Tahta bir kaşık ile karıştırıp 20 dakika pişirin. Çorbayı servis kâselerine aktarıp servis edin.

