DÜĞÜRCÜK ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. ince bulgur (düğürcük)
4 su bardağı su
1 kaşık salça ya da 1 adet domates
1 adet soğan
Tuz
2 kaşık tereyağı

Önce su salça ya da domates birlikte ocağa konularak kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca içine tuz ve düğürcük eklenir. Yaklaşık 10 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Bu arada çorba için doğranmış soğanlar, başka bir tava ya da tencerede tereyağıyla kızarana kadar kavrulur. Kavrulan soğanlar, çorbaya ilave edilir ve servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:131027 • adı:Düğürcük Çorbası (Tunceli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:10