



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ ÇORBA

2 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz
Aldığı kadar su
Çorbası için;
3 su bardağı domates rendesi
2 adet sivri biber
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağı

Ekmeği için unu bir kaba koyun. Ardından mayayı, tuzu ve şekerini ekleyip karıştırın. Daha sonra suyu da ekleyip hamurunu yoğurun. Yoğurduktan sonra hamurun üzerini kapatıp biraz dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru bezelere ayırıp açın. Açtığınız hamurları da sacda pişirin. Sonrasında pişen ekmeği ufak parçalara kesip fırına vererek kurutun. Çorbası için yağları bir tencereye koyun. Ardından biberleri ince ince doğrayıp tencerede ki yağa ekleyerek kavurun. Kavrulduktan sonra domates rendesini ve salçayı ekleyin. Ardından suyunu da ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra bulguru da ekleyip çorbayı pişirin. Pişen çorbanın üzerine kuru ekmeği döküp servis edin.

