ETLİ BULGUR ÇORBASI

200 gram kemikli et
1 su bardağı bulgur
4 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
7 su bardağı su
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak

Tencereye etleri yerleştirip her tarafını iyice yağsız kızartın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve bol miktarda suyu ekleyip 30 dakika kadar pişirin. Daha sonra tencereye tereyağını ekleyip eritin ve salçaları ekleyip kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve bulguru da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman kıyılmış maydanozu da ekleyip sıcak olarak servis yapın. İstenirse içine arpa şehriye de eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:84507 • adı:Etli Bulgur Çorbası • gönderen:paraf • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:37