



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EZİK BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket tavuk suyu tablet
Tuz
6 su bardağı su
Kuru nane

Tencereye tereyağı, rende soğan ve salça konur. 4-5 dakika kavrulur. Sıcak su, tuz ve yıkanmış bulgur bırakılır. Bulgur yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra blenderden geçirilerek bulgurların iyice ezilmesi sağlanır. Tekrar ateşe konur, tavuk suyu tablet eklenir, bir taşım pişirilir. Kaselere sıcak olarak doldurulur. Üzerine kuru nane serpilir.