



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DÜĞÜRCESİ

Yarım kilo taze fasulye
1 cay bardağı dolusu pilavlık bulgur
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı reyhan
Tuz
1 yemek kaşığı yağ

Fasulyeler zar gibi küçük küçük doğranır. Yıkanır, süzülür. Diğer tarafta soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafif ce kavrulur.

Salçası konur ve fasulyeler ilave edilerek biraz sotelenir. Sonra 2 su bardağı kadar su konularak tuzu atılır ve fasulyeler pişene kadar pişirilir.

Fasulyeler pişmeye başladığında da bulguru atılır. Eğer suyunu çekmiş ise biraz sıcak su ilave edilir.

Bulgurda pişince reyhan ufalanır ve yemeğin altı söndürülür. Artık çorbamız servise hazırdır.