



TAZE FASULYELİ BULGUR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gr. taze fasulye
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
5-6 su bardağı sıcak su
Bir kaç dal dereotu
Pul biber
Tuz

Öncelikle taze fasulyeleri yıkayıp ince ince doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. Soğanı ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. Fasulye ve salçaları ilave edip kavurmaya devam edin. Sıcak suyu ve bulguruda ekleyip, yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve pul biber ile tatlandırın. En son kıyılmış dereotu ilave ederek karıştırın.

