



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİKOTU ÇORBASI

1 fincan bulgur
1 fincan pirinç
1 adet soğan
1 adet havuç
3 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
7 bardak su
1 yemek kaşığı salça
1 demet gelinçik otu
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane

Öncelikle yağda yemeklik olarak doğramış olduğunuz soğanları kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra salçasını ilave ederek 2 dakika daha kavurun ve ardından 2 kaşık unu da koyun. Suyunu ilave edin, kaynadıktan sonra bulgur ve pirincide bu suya atarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Daha sonra ince ince doğramış olduğunuz gelincik otlarını da ilave edin. 20 dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapattıktan sonra nane ve karabiberide ekleyerek sıcak olarak servis yapın.