



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İNCE BULGUR ÇORBASI (MARDİN)

Nedim Atilla

Soğan sadeyağda kavrulur ve su eklenir, su kaynayınca ince bulgur atılır. Biraz daha kaynatılır. Bu arada tuzu, isteniyorsa biberi de eklenir. Bu çok sulu bir çorba değildir. Sanki bulgur, yağın yardımıyla birbirine kenetlenir, çorbanın hem yoğun kıvamlı olmasını sağlar, hem de tencerenin dibini adeta sarıp koruyarak, sıcak kalmasını.

Not: Seferberlik zamanı, araba yok... Adam ne zaman köye, evine gelse, o çorbadan hep olurmuş; hem de sıcak sıcak. Adam denemiş, hiç soğumuşuna rastlamamış! Mardinli, ince bulgur çorbasını böyle anlatır. Çorbanın özelliği çok geç soğuması; hatta çok çok geç soğumasıdır!

[ML® Bulgur Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Bulgur Çorbası \(görsel\)](#)