HAVUÇLU BULGUR ÇORBASI

4 tane havuç
2 tane domates
1 tane sağan
1 kase bulgur
1 çorba kaşığı şalça
1 şeker kaşığı karabiber
Biraz tuz
Biraz kimyon
3 yemek kaşığı margarin
1 tutam maydanoz
8 su bardağı su

İlk önce 1 kase bulguru haşlayın, iyice haşlanmış bulguru beklemeye bırakalım. Diğer yandan havuçları , patatesi ve domatesleri rendeleyin . Bir tencereye margarini koyup ince doğranmış soğanları kavurun. Kavrulmuş soğana salça domates ve rendelenmiş malzemeleri katıp kavuralım en son karabiber kimyon ve haşlanmış bulgurları ekleyip suyunu döküp pişmeye bırakalım .



© lezzetler.com tarif no:102314 • adı:Havuçlu Bulgur Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:54