



KAKIRDAKLI LOPA ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 yemek kaşığı kakırdak
3-4 su bardağı su
1 baş kuru soğan
2-3 kaşık tereyağı
Tuz

Bir tencereye alınan suyun üzerine bulgur ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
Soğan piyazlık doğranır.
Bir tavada soğanlar tereyağında pembeleşip kavurulur.
Soğanın üzerine kakırdaklar eklenerek karıştırılır.
Tencerede kaynamakta olan bulgura ilave edilir.
Kaynara çıkan çorbaya tuz atılır ve 10-15 dk sonra ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: İsteğe göre tereyağında kavruşan soğana salça da ilave edilebilir.

