



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİMYONLU BULGUR ÇORBASI

Yarım su bardağı bulgur
1 ay bardağı kuru fasulye
2 orba kaşığı domates salçası
1 ay bardağı nohut
8 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 ay kaşığı kişniş
1 adet limon suyu
2 orba kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber
Üzerine;
1 adet soğan
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Kuru fasulye ve nohutu bir gece önceden ıslatın ve ayrı ayrı haşlayın, sularını çorbada kullanmak üzere ayırın. Tereyağında salça ve sarımsağı kavurun, bulguru ekleyin ve birlikte soteleyin. Kuru fasulye, nohut ve sularını, et suyunu ekleyin ve tüm bakliyatlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Tüm baharatları da koyun ve karıştırın, limon suyunu ekleyin. Ayrı bir tavada halka doğranmış soğanları 1 çorba kaşığı tereyağında iyice karamelize edin. Kırmızıbiberi ekleyin, kâselerin üzerine paylaştırarak servis yapın.