



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BULGUR ÇORBASI

- 1 Bardak İri Pilavlık Bulgur
- 4 Bardak Tavuk Suyu
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Havuç
- 4 Adet Mantar
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Un
- 4 Dal Kişniş
- 1 Bardak Krema
- Tuz
- 1 Çay Kaşığı Tuz Zencefil
- 1 Çay Kaşığı Köri

Tavuk suyunu kaynatın ve bulguru ekledikten sonra yaklaşık 8 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ayrı bir tava da kerevizi, havucu ve mantarı çok küçük doğrayıp tereyağında 3-4 dakika soteleyin. İçine 1 tatlı kaşığı un koyun ve 1 dakika daha soteleyerek altını kapatın. Hazırladığınız bu harcı kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Yaklaşık 4 dakika daha kaynatın. Doğranmış taze kişniş, tuz, toz zencefil ve köriyle lezzetlendirin. Çorbanın altını kısın ve kremayı ekleyerek 1 dakika kısık ateşte kaynatın. Sıcak olarak servis edin.

