



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEPE ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak Köftelik Bulgur
1 adet soğan
4 adet patates
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 çorba kaşığı salça
3 adet domates
Tuz
kırmızı biber

Patatesler, domatesler ve soğanı temizleyip, küp şeklinde doğrayın. Çorba tenceresinde teremyağı eritip soğanları kavurun. Birkaç kaşık sıcak su ile sulandırılmış salçayı ekleyip karıştırın. Patatesleri ilave edin ve 5 dakika kavurun. Domatesleri, tuz, kırmızıbiber ve 5-6 bardak suyu ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra bulguru ekleyip 20 dakika kadar pişirin. Çorbayı ocaktan alın. İsteğe göre kruton ekmekler eşliğinde sıcak servis yapın.