



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEPE ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Su Bardağı köftelik bulgur
- 4 Adet patates
- 1 Adet kırmızıbiber
- 3 Adet Domates
- 1 Adet soğan

Patatesler, domatesler ve soğanı temizleyip, küp şeklinde doğrayın. Çorba tenceresinde sana yağı 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.