



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEPSİ ÇORBASI (SAMSUN)

Necla Yıldırım

- 1 kg dana kuşbaşı
- 2 baş kuru soğan
- 1 adet pırasa
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı mısır unu
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı orta çekilmiş ceviz
- 1 yemek kaşığı ince dövülmüş kenzi (iri yapraklı maydanoz)
- 4 diş dövülmüş sarımsak
- Tereyağı

Kuşbaşı etler mühürlenene kadar kavrulur.

Bulguru eklenir, üzerine 2 lt kadar sıcak su ilave edilir, yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakılır.

Farklı bir kapta ince kıyılmış soğan ve pırasalar kavrulur.

Salçası eklendikten sonra 2-3 dakika kadar kavrulur, kaynamaya bırakılan tencereye aktarılır.

Birleştirilen malzemeler 10 dakika daha kaynatılır.

Ayrı bir tavada tereyağı ile un kavrularak üzerine 2 su bardağı su ilave edilir.

Hazırlanan bu malzeme de tencereye eklenir.

Ayrı bir tavada tereyağı ile pul biber, karabiber, kenzi ve sarımsak kavrularak tencereye ilave edilir.

Yaklaşık 2 dakika kaynatılarak dinlenmeye alınır, kalın kıyılmış maydanozlar ve ceviz eklenir, servis edilir.