



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN ÇORBASI

- 1 Tatlı kaşığı Biber Salçası
- 4 Çorba Kaşığı Bulgur
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 3 Şu bardağı Et Suyu
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Kırmızı Pul Biber
- Taze Nane
- Tuz

Pilavlık bulguru yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar su koyup pişirmeye bırakıyoruz. Diğer tarafta çorbayı pişireceğimiz tencereye tereyağını alıp, doğranmış soğanı ekleyip 2-3 dk. kavuruyoruz. Peşinden unu ilave ederek mis gibi kavrulmuş un kokusu gelinceye kadar kavuruyoruz. Naneyi, pul biberi, salçaları ekleyip karıştırdıktan sonra soğuk su ilavesiyle kıvamını açıyoruz. Et suyunu, diğer tarafta pişirdiğimiz bulguru içine ekleyip kaynatarak kıvamını ayarlıyoruz. Son tuzunu ilave edip ocaktan alıyoruz. Servis tabağına dökünce üzerine hafifçe nane serpiyoruz.

