MENGEN ÇORBASI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

4 çorba kaşığı bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
Bir miktar sıvıyağ
Tuz
Nane
Pul biber

Soğanlar yemeklik doğranır. Sıvı yağ ve tereyağı tencereye konulup soğanlar kavrulur.
Ayrı bir kapta bulgur haşlanır. Soğan kavrulunca unu eklenir ve unun kokusu çıkana kadar kavrulur.
Salça eklenip kavrulmaya devam edilir. Önce soğuk suyla kıvamını açılır. Hızlıca karıştırılarak topaklanması önlenir.
Sıcak su ve etsuyu eklenerek kıvamı ayarlanır. Çorba suyu kaynayınca haşlanmış bulguru ilave edilir.
Tuz atılıp pişmeye devam edilir. Nane ve pul biberle süslenip servis edilir.

Not: Bulgur çorbası, Mengenliler dışında özellikle Mengen içinden geçen Yeniçağa-Devrek karayolunda seyahat etmekte olan yolcular tarafından bilinir. Bulgur çorbası, yolculuk esnasında duraklayıp tadılmaya değer bir çorbadır.