



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BULGUR ÇORBASI (MALATYA)

Duru Yeşil Mercimek 1/4 su bardağı  
Su 4+1/2 su bardağı  
Soğan 1 küçük boy  
Margarin (erimiş) 3 yemek kaşığı  
Kıyma 1/2 su bardağı  
Salça 1 yemek kaşığı  
Pul biber 1 tatlı kaşığı  
Duru Pilavlık Bulgur 1/4 su bardağı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Nane 1 yemek kaşığı

Mercimek ayıklanır, yıkanır ve üzerine 2 su bardağı su dökülerek haşlanır. Soğan soyulur yıkanır ve ince ince doğranır. Tencereye yağ, soğan sararınca, et de suyunu çekinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilerek 1-2 kez çevrilir. Pul biber, haşlanmış mercimek ve mercimeğin haşlama suyu dahil 4 su bardağı su eklenir. Kaynayınca bulgur ve tuz ilave edilir. Bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine nane serpilerek servis yapılır. (K.K.Bilgin)

NOT: İç Anadolu Bölgesinde yaygındır. Tarif Malatya'dan alınmıştır. Yeşil mercimekli çorba olarak da bilinir. Sivas'ta salça ve pul biber konmadan da yapılır. (Üçer ,1992)

[ML® Bulgur Çorbası için tıklayın](#)

