



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR ÇORBASI

1 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 baş soğan
2 adet kırmızı sivri biber
10 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı kullandığınız yağ
1 yemek kaşığı üzeri için tereyağı
Yarım yemek kaşığı nane
Yeteri kadar kırmızı biber

Mercimek ve bulgurları ayıklayıp yıkayın. Diğer tarafta bir tencereye yağ ve ince kıyılmış soğanları koyun ve hafif kavurun. Sivri biberleri sıcak suda 5-10 dakika bekletip kabuklarını soyun. İnce ince doğrayıp soğanlara ekleyin. Soğanlarla beraber biraz kavurun. Sonra önceden hazırlanmış et suyunu ilave ederek kaynatın. Kaynamaya başlayınca bulgur ve mercimeği koyup ocağın altını yarıya getirin. Kısık ateşte mercimek ve bulgurlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ilave edin. Servise sunun.

Not: Eger arzu ederseniz tereyağını eritin, içine pul biber ve nane ekleyerek çorbanın üzerine gezdirebilirsiniz.
