



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı bulgur
6 su bardağı su
Tuz

Margarini eritin. Yemeklik doğranmış soğanı margarinde pembeleşinceye kadar kavurun, üzerine suyu ilave edin. Su kaynayınca bulgur ve mercimeği katın. Her ikisi de iyice yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayıp, çorbayı ocaktan alın. Üzerine nane ve kırmızıbiber serperek servis yapın.

