



MIRMIRIK ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 çay bardağı ince köftelik bulgur

1 çay bardağı mukaşer

Un

Tereyağı

Orta boy kuru soğan

Et suyu

Tuz

Sosu için:

Toz biber

Nane

Bir tencereye soğan ince ince doğranır üzerine tereyağı ilave edilir.

Soğan pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur.

Pembeleşip kavrulan soğanın üzerine un ilave edilir ve tekrar kavrulur.

Un kavrularak pembeleşince üzerine toz biber, ince bulgur ve mukaşer ilave edilir. Soğan, un, bulgur ve mukaşerle birlikte 2-3 dk kadar daha kavurulur.

Kavrulan malzemelerin üstüne kaynamış et suyu ve tuz ilave edilir.

5-6 dk kadar daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır.

Sıcak olarak servis edilir.

