



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR BULGURU ÇORBASI (ABANA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

2 Su Bardağı Mısır bulguru

Tereyağı

Sıvı yağ

Pul biber

Tuz

2 Adet Soğan

Koyu kıvamlı bir çorbadır.

Mısır bulguru önce 1,5 litre suyla iyice haşlanır. Haşlanma süreci biraz uzayabilir.

Bu süreçte su bittikçe duruma göre su ilave edilebilir.

Diğer tarafta çorbanın katığı yapılır.

Soğanlar ince ince doğranır.

Tereyağı ve sıvı yağ ile iyice kavrulur.

Üzerine pul biber eklenir ve öylece çorbanın üzerine dökülür.

