



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU BULGUR ÇORBASI

2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
5 su bardağı ( 1 litre ) su  
1 çay bardağı Duru Başbaşı Bulgur  
1 su bardağı Duru Koçbaşı Nohut 9 mm ıslatılmış haşlanmış  
2 adet yeşilbiber  
1 adet domates rendesi  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1/2 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
Karabiber

Nohutlu Bulgur Çorbası hazırlamak için Nohudu 1 gece önceden ıslatın . Ertesi gün haşlayın ve suyunu süzün. Soğanları ince ince doğrayın. Yağı tencereye koyun ve soğanları pembeleşene kadar kavurun. Biberleri ekleyip biraz soteleyin. Salçaları da ekleyip biraz daha çevirin. Ardından önceden rendelediğiniz domatesi ekleyin. Suyunu da ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayıncaya, nohut ve bulguru ekleyin, bulgur şişene kadar pişirin. Tuz ve baharatlarını da ekleyip, sıcak olarak servis edin.

Not: Bu tarifi et veya pastırma ile de zenginleştirebilirsiniz.

