



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM ÇORBASI

1 kilogram beyaz şalgam
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet domates
7-8 yemek kaşığı bulgur
7-8 su bardaęı et veya tavuk suyu
Çeyrek demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Şalgamları köklerini kesip soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Bol miktarda suyun içine koyup 1-1,5 saat acı suyunun çıkması dinlendirin.

Bu sürenin sonunda suyu süzüp dökün ve şalgamlarını bol suyla yıkayın.

Soğanı ve domatesi de küp küp doğrayın.

Tereyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Üzerine salçayı ekleyip biraz daha çevirdikten sonra et ya da tavuk suyunu ekleyip orta ateşte kaynatın.

Bulguru ilave edip biraz daha kaynattıktan sonra şalgamları, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Kısık ateşte şalgamlar yumuşayana kadar pişirdiğiniz çorbayı ocaktan almadan önce üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

Limon suyu ekleyip servis edebilirsiniz.

