



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇORBASI

Yasemin Babalık

2 adet orta boy şalgam
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 adet Maggi Etsuyu tablet
1 orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
6 su bardağı su
Tuz

1. Şalgamları yıkayıp kabuklarını soyup rendenin ince tarafı ile rendeleyin.
2. Rendelenmiş şalgamı ve bulguru bir tencereye alın, üzerine 4 su bardağı su ekleyip ocağa koyun.
3. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5-7 dk kadar arada karıştırarak pişirin..
4. Bir kasede bir kaşık unu biraz su ile iyice karıştırın ve yavaş yavaş tencereye ekleyin.
5. Topaklanmaması için karıştırmaya devam edin.
6. Ayrı bir tavaya sıvıyağı alıp, ince kıyılmış kuru soğanı ekleyip kavurun. İçine pulbiberi de katın.
7. Soğanlı bu karışımı tencereye katın ve karıştırın.
8. Maggi Etsuyu tableti sıcak suda eritip tencereye katın. Tuzunu kontrol edip gerek duyarsanız ayrıca tuz da ekleyebilirsiniz.
9. Çorbanın kıvamını sıcak suyu azaltıp ya da ekleyerek istediğiniz şekilde ayarlayabilirsiniz.
10. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.