



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ BULGUR ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 çay bardağı köftelik bulgur  
1 adet domates  
2 adet yeşil biber  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1/2 yemek kaşığı domates salçası  
1/2 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
4 bardak su  
Tuz

Bir tencerede ince doğranmış soğan yağda hafif kavrulur. Salçaları ilave edilerek bir müddet daha kavrulur. Küçük küçük doğranmış domates ve biberler ilave edilir. Suyu ve tuzu katılarak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca bulgur ilave edilir. Orta ateşte 20 dk kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

