



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet havuç
7 Su Bardağı sıcak su
1 Adet ince pırasa
1 Tatlı Kaşığı domates salçası
1 Tatlı Kaşığı acı biber salçası
1 Adet kabak
6 orba Kaşığı pilavlık bulgur
200 gr kıyma

Margarinin yarısını eritip kıymayı kavurun.Domates ve biber salçasını ekleyin. Birkaç dakika sonra üzerine su, bulgur, tuz ve karabiber ilave edip pişmeye bırakın. Dięer taraftan kalan margarini ayrı bir tavada eritip, sırasıyla küp doğranmış havuç, kabak ve halka doğranmış pırasayı ekleyin. Birkaç dakika kavurup kenara alın. Bulgur yumuşamaya başlayınca, sebzeleri ilave edin. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.