



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT ÇORBASI (ERZİNCAN)

1 baş kuru soğan
1 çay bardağı ince bulgur (simit denir)
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı yağ
Tuz
2-3 su bardağı un

Kuru soğan yemeklik doğranarak yağda hafifçe kavrulur. Salçası ilave edilir. Suyu konur. Tuzu atılır. Su kaynayınca bulgur atılır. Bulgurlar pişince ocağın altı kapatılır. Sıcak sıcak servis yapılır. Soğuk kış günlerinin güzel bir çorbasıdır.
