



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİMŞİR ÇORBASI

1 su bardağı ince bulgur
100 gr yağsız kıyma
3 yemek kaşığı un
1 küçük kuru soğan
1-2 yemek kaşığı sana yağı
1'er tatlı kaşığı domates ve biber salçası
1,5 litre su
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 limon suyu
1 tutam tuz
1 miktar karabiber

1/2 su bardağı suda 10 dk beklettiğiniz bulgura, kıyma, 2,5 yemek kaşığı un ve tuz katarak yoğurun. Nohut büyüklüğünde köfteler yapın. İnce kıyılmış soğanı sana yağında kavurun, kalan unu ekleyerek karıştırın. Salçaları ve suyu ekleyin. Nohutlarla birlikte 15 dakika kaynatın. Köfteleri ve naneyi de katarak 15 dakikak daha pişirin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Limon suyunu gezdirip ateşten alın.