



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BULGUR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Litre süt

2 Yemek Kaşığı un

2 Adet havuç

0,5 Su Bardağı bulgur

6 Dal maydanoz

2 Su Bardağı su

Bulguru yıkayıp tencereye alın ve üzerine suyu ekleyip kaynaması için ocağa alın. Kaynadıktan sonra üzerine rendelediğiniz havuçları alın ve 5 dk kaynamaya bırakın. Sütü ekleyin ve 10 dk kaynamaya bırakın. Un ve sana yağın bir tavada unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun, çorbadan aldığınız iki kepçe alıp kavurduğunuz un ve sana yağına ekleyip topak kalmayacak şekilde iyice karıştırın ve çorbanın kalanına ilave edip bir taşım kaynatın. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve maydanozu ilave edip servis edebilirsiniz.