



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Su 2 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 1 su bardağı
Süt 5 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı

Tencereye su konur, kaynayınca bulgur eklenir. Kısık ateşte bulgur suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine süt ilave edilip biraz daha pişirilir ve ocaktan alınır. Tuz ve pulbiber ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır.(K.K.Karagenge)

NOT: Tarif Kahramanmaraş yöresinden alınmıştır.aynı çorba Konya yöresinde süt ile bulgurun doğrudan pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. (Halıcı 1979). Pilavlık Bulgur yerine köftelik bulgurla (düğü) da yapılır. Hemen tüketilmeyecek ise süt miktarı biraz artırılabilir.

