



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ BULGUR ÇORBASI (ELAZIĞ)

Selma Öztürk

400 gr taze fasulye
100 gr ince köftelik bulgur
1 adet soğan
2 adet biber
2 adet domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı

Soğan ve biber tereyağında kavrulur.

Salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

İçerisine ince doğranmış domates ve taze fasulyeler eklenir, 2-3 dakika kadar kavrulur.

Su ilave edilerek fasulyeler pişirilir.

İçerisine bulgur ilave edilir, 15 dakika daha pişirilir ve sıcak servis yapılır.