



VİRİK ÇORBASI (VAN)

2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı bulgur
Yarım su bardağından biraz fazla yeşil mercimek
1 dilim kavurma
Kuru reyhan
1 tatlı kaşığı tuz
Pul biber
Karabiber

Mercimeği suda haşlayıp suyunu süzün.
Soğanları yemeklik doğrayıp bir tencereye alın ve tereyağı da ekleyip kavurun.
Salçayı ekleyip kokusu çıktıktan sonra 2 litre su ekleyin.
Haşlanan mercimek, bulgur, kavurma ve baharatları da ekleyip 15-20 dakika kadar pişirin.
Piştikten sonra ocağın altını kapatın ve çorbanızı servis kaselerine alın. Sıcak servis yapın.

