



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR ÇORBASI

<https://tafed.org.tr>

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı köftelik bulgur
- ¼ bağ maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı biber veya domates salçası
- 1 yemek kaşığı un

Soğan ve havuç küçük zar biçiminde doğranıp tereyağında sotelenir. Yıkanan ve süzölen bulgur, ilave edilip biraz kavrulur. Salça eklenerek 1-2 dk. daha kavrulduktan sonra un ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Üzerini geçecek şekilde su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca küp doğranmış patatesler eklenir. Patatesler pişmeye yakın baharatlar ile lezzetlendirilir, haşlanmış yeşil mercimekler ilave edilir. Doğranmış maydanoz ile servise sunulur.

