



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BULGUR ÇORBASI

1,5 çay bardağı bulgur
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı un
1-2 diş sarımsak
Üzeri için:
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz nane

Sıvı yağı ve bulguru tencereye alın.
Bulgurun üzerini geçene kadar su ekleyin.
Bulgurları yumuşayana kadar haşlayın.
Yoğurt, yumurta ve unu ayrı bir kasede çırpın.
Bulgurun haşlama suyundan bir-iki kepçe alıp çorbanın terbiyesine ekleyerek ılıştırın.
Yavaş yavaş karıştırarak çorbaya ekleyin ve kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Kaynayan çorbaya ezdiğiniz sarımsağı ve tuzu ilave edin. 5-6 dakika daha pişirip ocaktan alın.
Tereyağını bir tavada kızdırıp naneyi yağda kavurun ve çorbanın üzerine dökün.

