



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU BULGUR ÇORBASI

1/2 su bardağı bulgur
5 su bardağı et suyu
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı nane
Tuz

Bulguru et suyunda pişirin. Yoğurdu yumurta sarısı ile çirpın. Çorbanın suyundan alarak ılıtın ve çorbaya azar azar ekleyin. Tuz ve karabiberi katıp tencereyi ocaktan alın. Üzerine yağda yakılmış nane gezdirerek servis yapın.