



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BULGUR ÇORBASI

1 Çay Bardağı Bulgur
5 Su Bardağı Su
1 Adet Tavuk Bulyon
1 Kase Yoğurt
1 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Pul Biber

Bulguru yıkayıp su ve tavuk bulyon ile bir tencereye alalım. Orta ateşte, bulgurlar iyice pişene kadar kaynatalım. Bulgurun şişmesi için kapağı kapalı olarak bekletelim. Yoğurt, un ve yumurtayı bir kâsede kıvam elde edene kadar çırpalım. Üzerine çorbadan 1 kepçe, sıcak olarak koyalım. İliyan karışımı çorbaya ilave edelim. Bir taşım kaynatıp ocaktan alalım. Tereyağında pul biber ve nane kızdırıp çorbamıza ekleyelim.