



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU SARIMSAKLI BULGUR ÇORBASI

- 1/2 su bardağı Sıvı yağ
- 1 orta boy Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 7 su bardağı Su
- 1/2 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
- 1,5 su bardağı Yoğurt (süzme)
- 5-6 iri diş Sarımsak
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yağla ince doğranmış soğanı 3-4 dakika kavurun.

Biber salçası ve su ilave edip karıştırın.

Kaynayınca bulgur koyun, kısık ateşte bulgurlar yumuşayana kadar 30-40 dakika pişirin.

Yoğurt, yumurta, ezilmiş sarımsak, un, nane ve kırmızıbiberi, 1 su bardağı suyla iyice karıştırın.

Kaynayan çorbadan 3-4 kaşık ekleyerek alıştırın ve çorbaya karıştırarak ilave edin.

Birkaç taşım kaynayınca tuz atıp ocaktan alın.

Sıcakken servis yapın.

