



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BULGURLU DÜĞÜN ÇORBASI



100 gr kıyma
1 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
8 su bardağı su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Nohut akşamdan suya ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülür. Bulgur ve kırmızı mercimek ıslatılmadan birlikte yıkanır.
- # Dödüklü tencereye sıvıyağ bırakılır, kıyma eklenir, orta ateşte kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. İnce kıyılmış soğan katılır, bir kaç dakika çevrilir.
- # Sonra salça, nohut, bulgur ve mercimek eklenir. Tuz serpilir, su ilave edilir, karıştırılır. Kapak kapatılır.
- # Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır ve 10 dakika daha pişirilir.
- # Servis için tereyağı, kuru nane ve pul biber küçük bir tavada kızartılır. Çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Bu tarif Nevşehir'in Ürgüp ilçesine özgüdür.