# 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.
# Düdüklü 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1873 | Adı: Bulgurlu Düğün Çorbası | İndirme tarihi: 17.05.2024 - 05:10