



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

BULAMAÇ ÇORBASI



200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı kemik suyu

- # Soğan ince kıyılır, sıvıyağ eklenir, pembeleşene dek kavrulur.
- # Başka bir tencereye kıyma bırakılır, orta ateşte kendi yağıyla suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
- # Üzerine un ilave edilir, bir kaç dakika daha çevrilir. Sonra soğan bulunan tencereye aktarılır.
- # Tuz ve soğuk kemik suyu katılır. Ara sıra karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Daha sonra ateş azaltılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bulamaç çorbası Isparta'ya özgü bir lezzettir.