



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

DÜĞÜRCÜK ÇORBASI



1 çay bardağı ince bulgur (düğürdek)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
8 su bardağı tavuk suyu
1 adet soğan
150 gr kıyma
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince salça konur ve kokusu çıkana kadar kavrulur.
- # Tavuk suyu ve tuz eklenir. Kaynamaya başlayınca ince köftelik bulgur katılır ve şişene dek pişirilir.
- # Bu arada başka bir tavaya sıvıyağ konur. Isınınca çok ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir.
- # Kıyma ve tuz eklenir. Kıyma tane tane olacak şekilde kavrulur.
- # Son olarak kıymalı karışım çorbaya katılır ve bir taşım pişirilir.
- # Sevis kasesine aktarılır. Üzerine kuru nane serpilir.

Not: Düğürdek Çorbası, Yozgat, Sivas, Kayseri başta olmak üzere bir çok İç Anadolu şehrinde hazırlanır.