FESLEĞENLİ SOĞAN ÇORBASI

5 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı nohut
1 Çorba kaşığı buğday nişastası
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 Tatlı kaşığı tuz
2 Çorba kaşığı kuru fesleğen
1 Çorba kaşığı sirke
7 Su bardağı su
2 Su bardağı etsuyu

Nohut bir gece önceden temiz suya ıslatılır, ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
Soğan yarım daire şeklinde ince doğranır, bir tencereye konur, üzerine sıvıyağ ve tuz eklenir.
Soğanlar orta ateşte hacmi yarı yarıya küçülecek şekilde karıştırarak kavrulur.
Üzerine yıkanmış pilavlık bulgur eklenir, birkaç kez çevrilir.
Buğday nişastası ilave edildikten sonra, 7 su bardağı sıcak su katılır en az yarım saat kaynatılır.
Süre sonunda sirke, haşlanmış nohut ve 2 su bardağı etsuyu eklenir, 10 dakika daha kaynatılır.
En son kuru fesleğen atılır, 1 - 2 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Çorba, sıcak olarak çukur servis tabaklarında sofraya getirilir.

Not: Soğan, tuzla birlikte kavrulursa daha lezzetli olur.