

## BULGUR ÇORBASI

### Malzeme

- \* 1 bardak bulgur
- \* 2 bardak yeşil mercimek
- \* 2 soğan
- \* 2 kaşık tereyağı
- \* 3 sivri biber
- \* 3 kaşık kıyma
- \* Bir tutam nane, kırmızı biber ve tuz

### Tarif

Mercimek akşamdan ıslatılır. 5 bardak su ile 20 dakika haşlayıp süzülür. Bulgur ve haşlanmış mercimeği 6 bardak su ile 30 dakika pişirilir, blenderden geçirilir. Soğan ve sivri biber küçük küçük doğranır ve tereyağında kavrulur. Kıymayı ekledikten sonra kavurulur. Blender'dan geçmiş karışım kıymalı karışıma eklenip, 5 dakika kaynatılır. Tereyağı kırmızı biberle karıştırılarak kavurulur ve çorbanın üzerine gezdirilir.

Üzerine nane serperek servis yapılır.

Kayseri yöresine özgü "Bulgur Çorbası" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!