

Bulgur Corbasi

Malzemeler

250 gr. taze fasulye
1 kase barbunya
1/2 kase pilavlik bulgur
1/2 kase yesil mercimek
1 adet kuru soğan
1 büyük boy patates
1 yemek kasigi domates salcasi
1/2 demet maydanoz
1/2 demet reyhan

Yapilisi

250 gr. taze fasulye ve 1 adet kuru soğan küçük küçük doğranır. Soğanlar yarım çay bardağı sıviyag ve 1 yemek kasigi tereyagında pembelesene kadar kavrulur. 1 yemek ksaigi salca eklenip kokusu cikana kadar kavrulmaya devam edilir.

1 büyük boy patates kup kup doğranır. Corbanin pisecegi tencere sıcak suyla doldurulur. Aksamdan islatilmis barbunya ve küçük küçük doğranmis taze fasulyeler duduklu tencereye konulur. Malzemeler duduklu de pisince salcali soğanli sosla birlestirilir. Yarım kase yesil mercimek ve kup kup doğranmis patates ve yarım kase pilavlik bulgur eklenir. Patatesler yumusayana kadar biraz daha pisirilir. Yarım demet maydanoz ve reyhan ince ince kiyilip pisen corbaya eklenir.

Bulgur Corbasi servise hazirdir.