

Bulgurlu Mercimek Corbasi

Malzemeler

3 yemek sivi yag

Yarim su bardagi bulgur

Yarim su bardagi kirmizi mercimek

1 tane sogan

8 su bardagi et suyu

Tuz

karabiber

Sosu icin:

2 yemek kasigi margarin

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

1 tatli kasigi nane

2 dis sarimsak

Yapilisi

Oncelikle derin bir tencerede 3 yemek kasigi sivi yagi koyuyoruz. kucuk olarak dogradigimiz soganlari ekliyoruz.Rengi donene kadar yagda kavuruyoruz.Ardindan icine et suyunu ilave edip, kaynatin.

Kaynayan et suyunun icine yikanmis bulguru, kirmizi mercimegi, tuzu ve karabiberi ekleyip, kisik ateste yavas yavas pisirin.

Corba piserken, kucuk bir tavanin icinde 2 yemek kasigi sivi yaga kirmizi pul biberi, kuru naneyi ve kucuk kucuk dogradigimiz sarmisagi ilave edip kavurunuz. Pismis olan corbanin uzerine gezdirin ve servis edin. ellerimize saglik