

Mercimekli Bulgur Corbasi

Malzemeler

250 gr. taze fasulye
1 kase barbunya
yarim kase pilavlik bulgur
yarim kase yesil mercimek
1 tane kuru sogan
1tane patates
1 yemek kasigi salca
yarim demet maydanoz
yarim demet reyhan
yarim cay bardagi sivi yag,1 yemek kasigi tereyag

Yapilisi

Oncelikle bir tencereye 1 tane kuru sogani dograyip yarim cay bardagi sivi yag ve 1 yeme kasigi tere yaginda kavuralim.

Pembelesince 1 yemek kasigi salcayi ekleyin ve iyice kavurmaya devam edelim.

1 tane patatesi soyup kup kup dograyin ve corbanin pisecegi tencereye sicak su koyalism .

Aksamdan islatilmis barbunya ve kucuk dogranmis fasulyeleri dudukluye koyalism.

Sonra soganli karisimi dudukluye katin.

Ardindan yarim kase yesil mercimegi ve dogranmis patatesi,yarim kase pilavlik bulguru da ekleyin.

Patatesler yumusayana kadar pisirin.

Maydanoz ve reyhan ince ince kiyilip pisen corbaya katilir.

Ardindan sicak sicak servis edelim.

ELLERIMIZE SAGLIK....