

Bolu Mengen Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~220 kcal

Açlık bar 5/10

Mengen çorbası bulgur, soğan, salça ve unlu bağlayıcıları suyunu pişiren Bolu mutfağına ait doyurucu bir çorbadır.

Malzemeler

- 0.8 çay bardağı Bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Un
- 2 tatlı kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 6 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Soğan küçük doğrayıp sıvı yağda 5 dakika yumuşatın.
2. Un ve salçayı ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Yıkamış bulguru tencereye katın.
4. Sıcak et suyunu ekleyip çorbayı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Tuz ve karabiberi ayarlayıp nane ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru yıkayarak pişirmek çorbanın bulanık ve ağır olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru nane ve limonla sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten