

# Erzurum Kuru Kayısı Bulgur Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 5/10

Erzurum kuru kayısı bulgur çorbası ince bulguru kuru kayısı ve soğanla pişirerek Doğu Anadolu kırsalına hafif ekşili, dengeli ve sıcak bir kâse getirir.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 8 adet Kuru kayısı
- 1 adet Kuru soğan
- 15 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. 8 kuru kayısıyı doğrayıp su bardağı bulguru yıkayın.
2. 1 soğanı 5 gr tereyağında 5 dakika çevirin.
3. Kayısı ve bulguru ekleyip 1 litre su dökün.
4. Çorbayı 15 dakika pişirin.
5. Karabiberle bitirip 5 dakika dinlendirin, kayısı suyu ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları küçük doğramak bulgurla aynı sürede yumuşamalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serperek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt