

Nevşehir Dügü Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Dügü çorbası ince bulguru soğan, salçal, tereyağ sosuyla kısık ateşte kaynatılarak Nevşehir çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 0.5 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

- İnce bulgur ve suyu tencereye alıp kaynatın.
- Bulguru 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Kuru soğanı ince doğrayıp tereyağında 6 dakika pembeleştirin.
- Domates salçası, pul biber, karabiber ve tuzu soğana ekleyin.
- Sosa yarım su bardağı çorba suyundan koyup 2 dakika kaynatın.
- Sosu bulgurun içine dökün, çorbayı 5 dakika daha kaynatın.
- Dügü çorbasını sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İnce bulguru önce suda açmak, sos eklenince çorbanın pütürlenmeden koyulaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kaselerde, üstüne az pul biber serpip kuru naneli ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt