# Soupe De Boulgour

Bulgur Çorbası

1 tasse de boulgour
2 cuillères à soupe de farine
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de menthe séchée
1 oignon
4-5 tomates moyennes
2 poivron vert
1 cuillère à soupe pâte de tomate
Suffisamment d'eau

# Mettez 2-2,5 tasse d'eau sur le boulgour puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe.
# Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez des oignons coupés en petit morceaux. Laissez cuire un peu plus que d'habitude.
# Rajoutez les piments coupés finement puis laissez cuire jusqu'au ramollissement.
# Rajoutez de la pâte de tomate et de la menthe sec puis tournez quelquefois.
# Rajoutez du boulgour puis laissez cuire.
# Enfin, rajoutez 5-6 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf et du sel. Laissez bouillir une fois en mélangeant.

N-B; Cette recette appartient à Mengen.