DÜĞÜRCÜK ÇORBASI



1 çay bardağı ince bulgur (düğürdek)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
8 su bardağı tavuk suyu
1 adet soğan
150 gr kıyma
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince salça konur ve kokusu çıkana kadar kavrulur.
Tavuk suyu ve tuz eklenir. Kaynamaya başlayınca ince köftelik bulgur katılır ve şişene dek pişirilir.
Bu arada başka bir tavaya sıvıyağ konur. Isınınca çok ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir.
Kıyma ve tuz eklenir. Kıyma tane tane olacak şekilde kavrulur.
Son olarak kıymalı karışım çorbaya katılır ve bir taşım pişirilir.
Sevis kasesine aktarılır. Üzerine kuru nane serpilir.

Not: Düğürdek Çorbası, Yozgat, Sivas, Kayseri başta olmak üzere bir çok İç Anadolu şehrinde hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2195 | Adı: Düğürcük Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:32