

# 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