

# Kuru Domatesli Firik Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep kuru domatesli firik çorbası firik bulguru kuru domates ve nane ile kaynatarak dumanlı çanlı ve tok bir Güneydoğu çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Firik bulgur
- 6 adet Kuru domates
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

- Kuru domatesleri 11 tane 10 dakika yumuşatıp ince doğrayın.
- Soğanı ince doğrayıp pencerede 4 dakika çevirin.
- Firik bulguru ve kuru domatesi ekleyip 2 dakika birlikte kavurun.
- Suyu ilave edip çorbayı firik yumuşayana kadar 18-20 dakika pişirin.
- Naneyi ekleyip çorbayı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru domatesi küçük doğramak çorbanın her kaşığındaki tuz dengeli dağılımını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı derin kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

## Alerjenler

Gluten