

# Erzurum Kuru Kayısı Bulgur Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 5/10

Erzurum kuru kayısı bulgur çorbası ince bulguru kuru kayısı ve soğanla pişirerek Doğu Anadolu kırsalına hafif ekşili, dengeli ve sıcak bir kâse getirir.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 8 adet Kuru kayısı
- 1 adet Kuru soğan
- 15 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Soğan tereyağında 3 dakika çevirin.
2. Kayısı ve bulguru ekleyip 1 litre suyla 15 dakika pişirin.
3. Karabiberle tamamlayıp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları küçük doğramak bulgurla aynı sürede yumuşamalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpererek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt