

# Nevşehir Dügü Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Dügü çorbası ince bulguru soğan, salçal, tereyağ sosuyla kısık ateşte kaynatılarak Nevşehir çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 0.5 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

- İnce bulgur ve suyu tencereye alıp kaynatın.
- Bulguru 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Kuru soğanı ince doğrayıp tereyağında 6 dakika pembeleştirin.
- Domates salçası, pul biber, karabiber ve tuzu soğana ekleyin.
- Sosa yarım su bardağı çorba suyundan koyup 2 dakika kaynatın.
- Sosu bulgurun içine dökün, çorbayı 5 dakika daha kaynatın.
- Dügü çorbasını sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

İnce bulguru önce suda açmak, sos eklenince çorbanı pütürlenmeden koyulaşmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kaselerde, üstüne az pul biber serpip kuru naneli ekmekle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt