

# Zonguldak Bulgurlu Uğmaç Çorbası

Toplam 49 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 24 dk

5 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Bulgurlu uğmaç çorbasının ve ince bulgurdan küçük hamur tanelerini süt, tereyağı, nane ve kiren ekşisiyle pişiren Zonguldak çorbasıdır.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı un
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı kiren ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz

## Yapılışı

- Un ve ince bulguru 0.75 su bardağı suyla ufalanan sıklıkta hamur haline getirin.
- Hamurdan nohut tanesinden küçük parçalar yuvarlayın.
- Kalan suyu tuzla kaynatın.
- Hamur tanelerini kaynar suya karıştırarak ekleyip 8 dakika pişirin.
- Sütü ekleyip çorbayı 10 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Tereyağı ve kuru naneyle 2 dakika köpürtün.
- Maydanoz, kiren ekşisi ve naneli tereyağıyla çorbayı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur tanelerini eklerken çorbayı karıştırmak için tencere dibine yapışmasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

