



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI ÇORBA

2 çorba kaşığı acı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
2 adet acı sivri biber
1 çay bardağı pilavlık bulgur
3 çorba kaşığı yulaf ezmesi
6 su bardağı su
Kırmızı acı pul biber
Tuz, karabiber, zerdeçal

Tencereye tereyağını ve rendelenmiş soğanı koyup 5 dakika kadar kavurun. Acı salçası, çok ince kıyılmış biberi de üzerine ekleyip karıştırın. Üzerine unu serpin bulguru ve yulafı koyup suyunu verin. Baharatları da üzerine koyup 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis yaparken istenirse limon suyu ile servis yapılabilir. Acı bir çorba olduğu için kış aylarında çok lezzetli ve besleyici oluyor. Küçük acı biberlerden de içine çok ince bir şekilde kıyıp daha da acı olmasını sağlayabilirsiniz.