



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI GORGOT ÇORBASI

- 1 kase Kırık mısır
- 1 kase Barbunya
- 2 adet Domates
- 4 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 litre su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber

Mısır ve barbunya bir gece öncesinden ıslatılır. Soğanlar yemeklik doğranır ve düdüklü tencerede margarin eritilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine rendelenmiş domatesler, salça ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. gecedan ısladığınız barbunya ve mısır eklenip bir süre daha kavrulur Son olarak tuz ve su eklenir. kaynadıktan sonra kırk dakika yeterlidir. Piştikten sonra servis tabaklarının üstünü acı biberle süsleyin.

