



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI ACUR

- 1 kg acur
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Acurlar çok güzel yıkanır. Boyuna ortadan ikiye kesilir. Çekirdekleri kartlaşmışsa çay kaşığıyla çıkarılır ve 1 parmak kalınlığında doğranır. Soğan ve sarımsak ince ince doğranır, tencereye atılır. Üzerine zeytinyağı ilave edilir ve pembeleştirilir. Salça, toz biber, karabiber ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika sonra acurlar atılır, karıştırılır, sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.