



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI ALABAŞ

3 adet alabaş
2 adet soğan
2 adet kuru acı biber
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı acı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Alabaşların kabukları soyulur, ince ince doğranır. Bir tencereye atılır. Üzerine 2 su bardağı kadar ocak su ve tuz ilave edilir, yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tarafta ince kıyılmış soğanlar sıvıyağda kızartılır. Parçalanmış kuru acı biber, biber salçası, pul biber ve tuz ilave edilir. Yumuşayan alabaşların üzerine gezdirilir, karıştırılır, bir tık kaynatılır.