



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FITI ÇORBASI

Malzeme:

2 kahve fincanı bulgur (yöresel adıyla fiti)

8 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı domates salçası

tuz

1 adet soğan (ince kıyılmış)

2 adet yeşil biber (ince kıyılmış)

toz kırmızı biber

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

1-2 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Yapılışı:

Bir tencerede yağı eritin; soğanı ekleyip karıştırarak kavurun, yeşil biberi ilave edip öldürünceye kadar kavurun.

Sonra unu katın, karıştırın. Un pembeleşince, salçayı ve et suyunu ekleyip, kaynamaya bırakın.

Kaynayınca, fiti (bulgur) ilave edin, 15 dakika daha kaynatıp, tuzunu biberini koyun.

Ateşten aldıktan sonra, servis yapın. Üzerine biraz maydanoz serpilebilir.
