



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FITI ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet soğan (ince kıyılmış)
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 2 Kahve Fincanı bulgur (fıtlı)
- 8 Bardak et suyu veya su
- 2 Adet yeşil biber (ince kıyılmış)

Bir tencerede Sana'yı eritin; soğanı ekleyip karıştırarak kavurun; yeşil biberi ilave edip öldürünceye kadar kavurun. Sonra, un katın, karıştırın. Un pembeleşince, saçayı ve et suyunu ekleyip, kaynamaya bırakın. Kaynayınca, fıtlı (bulgur) ilave edin, 15 dk daha kaynatıp tuzunu biberini koyun. Ateşten aldıktan sonra, servis yapın. Üzerine biraz maydanoz serpin.