



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEDİK AŞI ÇORBASI (ANTALYA)

- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sana klasik
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı ince bulgur
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Soğanın kabuklarını soyup, küp şeklinde doğrayın. Tencerede sanayağ ile hafifçe kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Biberleri de iri iri doğrayın. Ardından biberleri soğana ilave edip kavurun, üzerine rendelenmiş domatesleri ve salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Bulguru da ekleyin bir iki kez karıştırdıktan sonra sıcak su ve tavuk suyunu ekleyin. Tuzunu da ekleyip pişirin. Kuru naneyi de ekleyip 1-2 taşım kaynatın ve ocaktan indirin. Çorba kaselerine aktarıp üzerine kırmızı pul biber serpererek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Maşuka" tarafından gönderildi. 03.08.2014