



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEDİK ÇORBASI

2 adet çarliston biber
2 adet domates
1 adet soğan
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı ince bulgur
5 su bardağı sıcak su
1 tane knorr tavuk bulyon
Biraz tuz
5 dal fesleğen
2 çay kaşığı pul biber

Soğanı küp doğrayıp ayçiçeği yağında hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Biberleri iri doğrayın. Soğana ilave edip, bulguru ekleyin. 1-2 dakika kavurup sıcak su ve tavuk suyunu ekleyin. Tuz ile tatlandırıp bulgur yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp kuru nane ilave edin. Kaselelere aktarıp üzerine kırmızı pul biber serperek sıcak servis yapın.