

# Kayseri Yağlı Biber Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 5/10

Kayseri yağlı biber çorbası salçay tereyağı ve biberle açılmış ince bulgurla koyulaştırılarak Anadolu sofrasında parlak renkli, hafif acı bir başlangıç getirir.

## Malzemeler

- 25 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 0.3 su bardağı İnce bulgur
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı biber
- 1 adet Limon

## Yapılışı

1. Tereyağındaki salçayı 2 dakika çevirin.
2. Bulgur ve 1 litre su ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
3. Biberi ekleyip limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Salçayı yağda kızartarak çorbanın lezzetini artırabilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında limonla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten