



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU BÖRÜLCE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

200 gram dana eti
1 su bardağı kuru börülce
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 tutam taze kişniş
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığı köri
1 adet kırmızı soğan
½ çay kaşığı kimyon
5 su bardağı su

Börülceleri bir gün öncesinden ıslatıp haşladıktan sonra süzün. Ayrı bir tencerede eti ve yemeklik doğranmış soğanı soteleyin. Sonra küp şeklinde doğradığınız havuç ve baharatları ilave ederek kavurduktan sonra 5 su bardağı su ilave edin. Su kaynadıktan sonra küp doğranmış kerevizi ilave edin. Sonra sırasıyla haşlanmış börülce, doğranmış kişniş ve maydanozu ilave edin. Beş dakika birlikte kaynattıktan sonra sıcak olarak servis edin.

