



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME YERELMASI ÇORBASI

Yarım kg yerelması
1 adet ufak soğan
2 çorba kaşığı un
1 adet tavuk tablet
7 su bardağı su
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Dereotu

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Soyulmuş yerelmaları atılır. Bir kaç tur çevirdikten sonra su katılır. Yerelması yumuşayana kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirerek ezilir. Tavuk suyu tablet, tuz, un eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış dereotu eklenir.