



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ ÇORBASI

2 Adet kuru soğan
4 Adet yerelması
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 Su bardağı süt
Kitir ekmek parçaları
4 Su bardağı su
Tavuk bulyon
Tuz

Yerelmelerini küp şeklinde doğrayın.
Soğanları küçük doğrayıp, ayçiçek yağında sararana dek kavurun.
Küp doğranmış yerelmelerini ekleyin.
4 Su bardağı su ve tavuk bulyonu ilave edin.
Yerelmeleri yumusayana dek pisirin.
Yerelmeleri iyice yumusadığında sütü ekleyin.
1-2 tasım kaynatıp, atesten alın.
Blendir yada tel süzgeçten geçirerek çorbanın pürüzsüz olmasını sağlayın.
Küp şeklinde kesilmiş ekmek parçalarını kırmızıbiber ve nane eklenmiş tereyağında kavrulana dek kavurun.
Çorbanın üzerine koyup, kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.
