



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEFER ÇORBASI

- 1 çay bardağı kuru barbunya
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet kuru soğan
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya düdüklüde yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince ince kıyılır tencereye atılır ve tereyağı ilavesiyle yumuşayana kadar kavrulur. Salça konur ve bir kaç dakika kavrulur. Tavuk suyu, tuz ve barbunya ilave edilir. Bir tık kaynatılır. Sonra ateşten alınır ve blenderden geçirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir. Tekrar ateşe konur, bir taşım daha kaynatılır.