



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAĞ YAPRAĞI ÇORBASI (TOKAT)

Millî Eğitim Bakanlığı

500 gram taze bağ yaprağı  
250 gram meletüre (dereotu)  
1 baş orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı bulgur  
1 demet yeşil nane  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
5-6 bardak su  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı limon suyu

İnce doğranan soğan, yağ ile tencerede kavrulur.  
Salça ve kırmızı pul biber ve bulgur ilave edilerek biraz daha kavrulur.  
Su ilavesiyle 15-20 dakika kısık ateşte kaynamaya bırakılır.  
İnce doğranan meletüre, bağ yaprağı ve nane yaprakları ilave edilir,  
10-15 dakika daha kısık ateşte kaynatıldıktan sonra limon sıkılır ve ocaktan indirilir.

