



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR ÇORBASI

1 orba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 adet biber
5 su bardağı su
1 adet domates
Yarım göbek marul
Yarım demet maydanoz
Birkaç dal tere yaprağı
1 orba kaşığı sirke
1 adet limonun suyu
Tuz
Karabiber

Tencereye margarinini alın. Eriyince, küçük doğranmış soğan ve biberleri kavurun. Suyu ekleyin. Kaynayınca rendelenmiş domatesi ilave edin. Domatesler eriyince incecik kıyılmış marul yapraklarını, tere yaprağını ve maydanozu katın. Beş dakika daha kavurun. Tencereyi ocaktan alın. Tuz ve karabiber ilave edin. Limon suyu ve sirkeyi üzerinde gezdirdikten sonra servis yapın.
