



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇORBA

Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı çiğ badem
5 su bardağı su
3 çorba kaşığı yoğurt

Derince bir tencerenin içinde kıymayı ve yağı 5 dakika kavurun. Üzerine soğanı ve çiğ bademleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine unu ve yoğurdu ilave edin, suyu ekleyip iyice çırpın. Bu karışımı da çorbanın üzerine dökün. 10 dakika daha kaynatın. Bu çorbanın içine ıspanak sapı da çok yakışıyor. Servis yapmadan önce dereotunu kıyıp içine dökün. Karıştırıp servis yapın.