



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLEN ÇORBASI

5 adet domates
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
5 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Biberin tohumu çıkarılır ve incecik doğranır. Tencereye yağ konur, orta ateşe oturtulur. Isınınca biber atılır. 5 dakika kavurduktan sonra rende domates, salça, şeker ve tuz eklenir. 10 dakika kadar pişirilir. Son olarak tavuk suyu katılır ve bir taşım kaynatılır.