



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOME ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Soğan 1 adet
Patates 1 adet
Havuç 1 adet
Kırmızı mercimek 1 su bardağı
Tel şehriye yarım su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Sıvı yağ
Tuz
Kuru nane
Et suyu

Soğan, patates, havuç rendelenir.
Tencereye yağ konulup rendelenen malzemeler kavrulur.
Salça et suyu tencereye ilave edilir kanamaya bırakılır.
Mercimek ile tel şehriye eklenip kaynamaya devam edilir.
Tuz, nane eklenip ateşin altı kapatılır.
Sunum için hazır.

